LA RIVISTA FATTA IN CUCINA

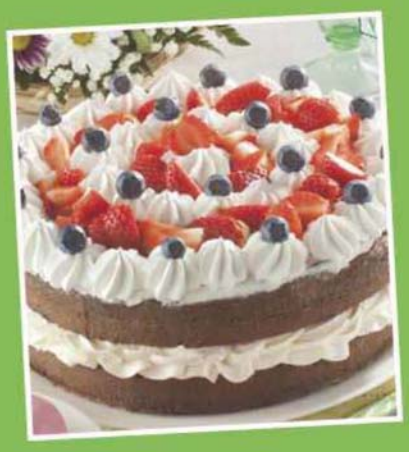
più CUCINA

Aprile/Maggio

€ 2,90

Focaccia rustica

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE



- PIATTI RUSTICI FACILI E APPETITOSI
- REGIONE CHE VAI... PASTA CHE TROVI!
- PATATE A TUTTO GUSTO: ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI
- LE RICETTE PER DELIZIOSI PICNIC
- MENÙ DI PASQUA
- FETTINE E SCALOPPINE: LE RICETTE PIÙ NUOVE
- TRANCETTI DI PESCE: PRATICI DA USARE, BUONI DA MANGIARE
- DOLCI DI CASA PER LE FESTE

PERIODICO BIMESTRALE - n. 56 APRILE/MAGGIO 2010 - Italia € 2,90 - ISSN 1128-6970 Sped. in A.P. 70% aut. ... di Modena di P. I. spa - ... Svizzera chf 8,00 - Portogallo (Cont.) € 4,60 - Spagna € 4,95 Malta € 3,73

SCEGLI LE SFOGLIE BUITONI, VEDRAI CHE RISULTATI.

LA BASE GIUSTA E LA TUA FANTASIA. PER SENTIRTI SEMPRE PIÙ BRAVA.

La fragranza e friabilità della Sfoglia Rotonda, il pratico formato della Rettangolare, il gusto della Rustica con farina integrale. Ogni tua idea è un risultato perfetto con i 196 strati delle Sfoglie Buitoni. Fatti ispirare da loro, mettici la tua fantasia, realizza mille idee e trovane di sempre nuove con le videoricette del sito Buitoni.

Buitoni®

www.buitoni.it

editoriale

Care amiche e amici

Non è insolita questa molle stanchezza che ci spossa in questa stagione, mentre tutto il nostro organismo anela a tenere il passo con tutto il tripudio della natura che prepotentemente si sveglia, come obbedendo ad un superiore ed imperioso comando. I detti popolari sono davvero saggi, nella loro disarmante semplicità: "aprile, dolce dormire" e noi ne riconosciamo sorridendo la essenziale verità. Ma questo non è il momento di dormire o perdere tempo prezioso: d'altra parte anche i ghiri pigroni si svegliano, le marmotte fanno capolino dalle loro tane: vorremmo forse essere loro da meno ? La Pasqua arriva presto e ci impegna sicuramente nella scelta di un menù adeguato. Vi proponiamo, a tal proposito, ricette tradizionali, ma a base di prodotti di stagione. Scorrete queste pagine e sarete tentati da classici e invitanti primi piatti regionali, da pietanze rustiche, oppure dalla necessità di incrementare il consumo di pesce, così tanto raccomandato, riscoprendo la comodità di prepararlo velocemente già diviso in comodi trancetti. Le patate, novelle in questa stagione, non sono poi seconde a nessuno per la loro versatilità, proponendosi come contorno e come componenti di primi, antipasti e secondi. Se poi, stanchi di stare sempre chiusi in casa dopo il passato lungo inverno, vi viene il desiderio di andare a prendere una boccata d'aria fuori porta, potete prepararvi un ricco cestino con merende gustose e sane, che faranno la felicità anche dei vostri bambini.

Daniela Peli

La ricette di copertina

Focaccione farcito. . . . . pag. 4

Bentornata pasqua

Per un pranzo che coniuga tradizione, bontà e un dolce finale.

Torta pasqualina. . . . . .pag. 7
Uova farcite. . . . . pag. 7
Fusilli con agnello e carciofi. . . . . pag. 8
Coniglio in porchetta con asparagi . . . pag. 9
Pinza friulana. pag.10

Orate all'acqua pazza. pag.12
Insalata di mare con pesto senz'aglio. pag.13
Caponata di verdure primaverili. pag.13

Piatti rustici appetitosi e facili da preparare

Questi piatti hanno un comune filo conduttore: sono rustici, gustosi e non deludono mai.

Polpette di formaggio
con sugo di fave. pag.15
Rotolo di patate, carciofi e salsiccia. . .pag.16
Frittata di cipolle con parmigiano
e aceto balsamico. pag.17
Peperoni con scamorza pag.18
Bruschette appetitose. pag.18
Pan brioche al cioccolato pag.19

Tartine con Praga, mandorle e salsa
di fichi. pag.20
Mousse di mascarpone e salsa
di frutti di bosco. pag.21
Pecorino e pancetta con salsa
d'arance. pag.21
Tartine con trota marinata
e salsa di pere pag.21
Arrosto, salsa di albicocche e patatine
Polpettine con salsa d'arance. pag.21

Regione che vai... pasta che trovi

Questo mese le regioni Toscana, Molise, Marche, Romagna, Liguria e Lombardia ci invitano ad assaporare i gioielli della loro tradizione.

Pappardelle con la "nana". pag.23
Scrippelle pag.23
Vincisgrassi. pag.24
Pasta lorda. pag.25
Casonsei pag.26
Minestrone alla genovese pag.27

Picnic di primavera

Trascorriamo alcune ore serene all'aria aperta portando da casa delizie di ogni tipo.

Tramezzino con tonno affumicato
e salsa guacamole. pag.31
Spiedini di verdura e formaggio. pag.31
Riso, pollo e gamberi pag.31
Pizza con ragù di verdure. pag.33
Rotolini di bresaola con caprino

sommario
& elenco delle ricette

In evidenza

Il menù di Pasqua.

e rucola pag.33
Frittata di pasta. pag.33
Tortine di mele. pag.33

L'insolita fettina

Cambiare modo di proporre la "solita" fettina si può, anzi si deve!

Fagottini, carciofi e ricotta. pag.35
Involtini di maiale pag.35
Fettine di vitello con salsa al formaggio. pag.36
Fettine di pollo al pesto. pag.37
Scaloppe di tacchino, speck e scamorza. pag.38

Intramontabili patate

Le patate esprimono la loro versatilità non solo in contorni appetitosi, ma anche in primi, antipasti e fantastiche polpette.

Polpette di patate con salsa di pomodoro pag.41
Patate funghetto. pag.41
Gnocchi pomodoro e mozzarella. pag.42
Patate mantecate alla robiola. pag.43
Sformato di patate farcito. pag.44
Insalata di patate, pollo e pomodori secchi pag.45

Lasagnetta con sugo di baccalà, zafferano, fave e ricotta di pecora. pag.46
Baccalà a vapore con crudità di carciofi e guanciale affumicato. pag.47
Scrigno di pane con trancetto di baccalà e verdurine. pag.47

Trancetti per tutti i gusti

I pesci, già divisi in trancetti, diventano l'ingrediente vincente per preparare ricette veloci.

Linguine con carciofi e persico. pag.49
Crostoni con tonno pag.49
Risotto con cernia e piselli pag.50
Trancetti di salmone in camicia di porri. pag.51
Trancetti di merluzzo con pomodori al forno e fagioli cannellini pag.52
Insalata con coda di rospo pag.53

Dolci di casa per le feste

Quando siete voi a preparare i dolci, le feste acquistano un sapore sempre più dolce.

Torta cacao, nocciole e frutta. pag.55
Rotolo alla panna. pag.55
Meringata di crema e fragole. pag.56
Ciambella lime e cioccolato bianco. . . .pag.57
Crostatine con mousse al cioccolato e panna pag.58

le rubriche

I vini da abbinare:

Per ogni ricetta il giusto abbinamento . . .62

Le novità del mercato:

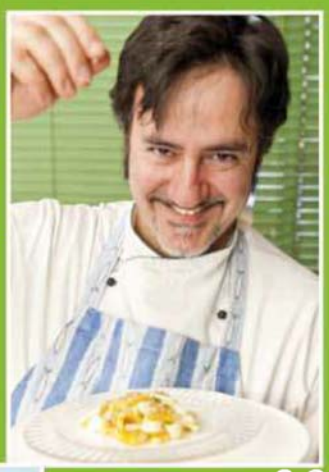
Per la casa 71
Per la dispensa 72

Agenda del mese:

Notizie, curiosità e manifestazioni dal mondo della gastronomia 73

In cucina *con lo Chef:*

Lo chef Rino Duca ci stupisce preparando, nella cucina della redazione, piatti invitanti e impeccabili.



Nella foto Rino Duca, chef dell'Osteria Il grano di pepe.

pag.60

Cannoli siciliani.

Insalata di arance e finocchi al sesamo.

Il cioccolato di *Paul de Bondt:*

Dessert di cioccolato bianco.

pag.64

1. Rompete la lievitazione della pasta lavorandola bene con le mani.

2. Adagiate la pasta nello stampo unto con un filo di olio.

Focaccia, *che bontà!*

In compagnia di Mara prepariamo questa gustosa focaccia che conquisterà i vostri ospiti stuzzicandone l'appetito e accontentando grandi e piccini.

3. Che profumino di focaccia: è cotta e Mara la sforna.

4. Alla cipolla rosolata unite i pelati.

5. Farcite il primo strato di focaccia con pomodoro e mozzarella.

6. Sovrapponete il secondo strato di focaccia.

Focaccia doppio strato

Preparazione 40 minuti • Facile • Per 8 persone

Ingredienti

500 g di farina 0, 250 g di farina Manitoba, 40 g di lievito di birra
80 g di olio d'oliva, 30 g di parmigiano grattugiato
80 g di strutto a temperatura ambiente, sale q.b., acqua q.b.
2 pizzichi di zucchero, olio extravergine d'oliva
Farcia: 130 g di cipolle, 1 kg di pelati, basilico, sale, pepe
3 mozzarelle (450 g circa) tagliate a cubetti

Preparazione

• Pasta: stemperate il lievito in 200 g di acqua con lo zucchero e 50 g di farina 0. Lasciate lievitare per 30 minuti. Setacciate in una ciotola le due farine, poi versate il sale, lo strutto e l'olio, il parmigiano e 200 g di acqua tiepida.

• Iniziate a lavorare la pasta aggiungendo altri 150 g di acqua e cercando di ottenere un impasto sodo ed elastico. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 1 ora. Rompete la lievitazione lavorando ancora la pasta, poi stendetela col mattarello fino a raggiungere un diametro di circa 28 cm. Mettete il disco di pasta nello stampo velato con poco olio. Coprite di nuovo e protraete la lievitazione ancora per 80 minuti.

• Preparate la farcia: affettate le cipolle e rosolatele nell'olio; unite i pelati a spicchi con il loro sugo di conservazione, salate e pepate e profumate con basilico spezzettato. Fate addensare il sugo per circa 15 minuti e tenete da parte. Infornate la base di pasta per 40 minuti a 180°; sfornate e, dopo 10 minuti, sformatela sulla gratella. Tagliate la base a metà e farcitela con metà sugo e metà mozzarella ben sgocciolata.

• Coprite con il secondo disco di pasta e ripetete in superficie la farcitura. Infornate a 220° per 10 minuti. Prima di servire passate un filo d'olio e ancora basilico spezzettato.

E ora tutti a tavola: la prova dell'assaggio ci aspetta!

7. Ricoprite nuovamente con il sugo di pomodoro.

8. Ultimate con la mozzarella rimasta, tagliata a cubetti.

Tovaglia di Linum

Per questo fresco menù pasquale abbiamo proposto 2 ricette fortemente tradizionali abbinate a piatti semplici e appetitosi, realizzati con i prodotti di stagione. Per un pranzo che coniuga tradizione, bontà e un dolce finale.

Bentornata Pasqua

Torta Pasqualina

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 60/65 MINUTI
DIFFICILE • PER 8 PERSONE • STAMPO Ø 22 O 24 CM

Ingredienti

pasta: 500 G DI FARINA, 250 G DI ACQUA

farcia: 500 G DI BIETOLE MONDATE, 4 UOVA FRESCHE
4 UOVA SODE, ALCUNI FUNGHI SECCHI, 1/2 CIPOLLA
300 G DI RICOTTA DI PECORA FRESCHISSIMA
60 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
LA MOLLICA DI UN PANINO, LATTE Q. B.
SALE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Impastate la farina con l'acqua fino ad ottenere una pasta morbida. Dividetela in quattro palline non più grandi di un uovo. Trasferite le palline di pasta su un vassoio infarinato e lasciatele riposare protette da un canovaccio per 2 ore.

• Nel frattempo lavate e lessate le bietele per 10 minuti. Scolatele, strizzatele bene e tritatele grossolanamente. Rosolate in poco olio i funghi ammollati e la cipolla tritata. Salate e allontanate dal calore.
In un terrina sbattete 4 uova fresche, unite il formaggio grattugiato, la mollica bagnata nel latte e strizzata ed infine la ricotta. Amalgamate prima di aggiungere le bietole.

• Ungete lo stampo. Stendete una pallina di pasta molto sottile e abbastanza grande da foderare abbondantemente lo stampo.

• Ungete la pasta con un filo d'olio e ripetete l'operazione con un'altra sfoglia. Versate il ripieno, poi distribuite, affossandole, le quattro uova sode sgusciate. Stendete le ultime due palline di pasta e ricoprite la torta Pasqualina avendo cura di ungere ogni sfoglia. Ribattete la pasta sui bordi così da realizzare un cordone ben chiuso.

• Ungete leggermente la superficie e ponete in forno caldo a 190° per 60/65 minuti.

1. Lavate e lessate le bietole.

2-3. Stendete 4 sfoglie sottilissime e foderate lo stampo.

4. Preparate la farcia.

5. Versatela nello stampo e distribuite le uova sode.

Uova farcite

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 10 MINUTI
FACILISSIMA • PER 6 PERSONE

Ingredienti

6 UOVA SODE, 120 G DI RICOTTA (O MASCARPONE)
1 PUNTINA DI ZAFFERANO, 2 PIZZICHI DI PAPRICA FORTE
8-10 STELI DI ERBA CIPOLLINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

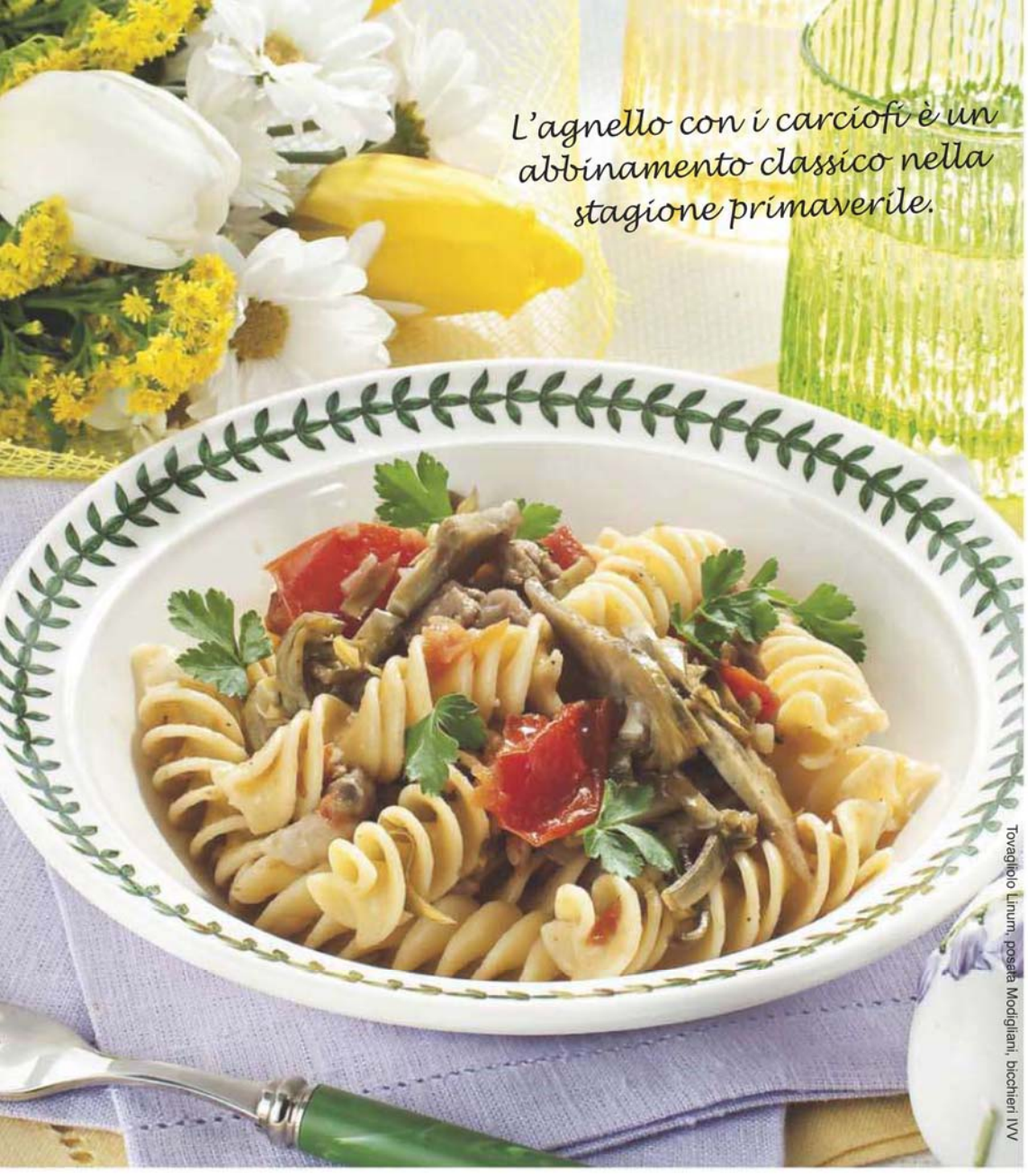
Preparazione

• Incidete un piccolo spicchio in ciascun uovo, poi estraete delicatamente i tuorli e passateli nel setaccio fine. In una ciotola sbattete la ricotta, poi unite i tuorli passati. Regolate di sale e pepe e aggiungete 3 cucchiai di olio.

• Dividete il composto in tre ciotoline: alla prima unite lo zafferano, alla seconda l'erba cipollina tritata e alla terza la paprica.

• Ponete le farce separate in un sac à poche con bocchetta a stella e riempite le uova. Guarnite le uova seguendo l'aromatizzazione: erba cipollina, zafferano e una spolverata di paprica.

Tovagliolo Linum



L'agnello con i carciofi è un abbinamento classico nella stagione primaverile.

Tovagliolo Linum, posata Modigliani, bicchieri IVV

Fusilli con agnello e carciofi

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI CIRCA
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI FUSILLI GROSSI
300 G DI POLPA DI AGNELLO
2 CARCIOFI, VINO BIANCO Q.B.
1 + 1/2 SCALOGNO
1 SPICCHIO D'AGLIO
3 POMODORI S. MARZANO
PECORINO STAGIONATO
MAGGIORANA, PREZZEMOLO PER GUARNIRE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• Tagliate la polpa di agnello a cubetti. In una padella nell'olio soffriggete uno scalogno e l'aglio tritati, poi unite i pezzi di agnello. Unite i pomodori a pezzi, sfumate con vino bianco e profumate con la maggiorana, poi regolate di sale e di pepe. Proseguite la cottura a fiamma moderata per 30 minuti.

• Mondate e spuntate i carciofi, tagliateli a fettine e rosolatele a parte in padella con lo scalogno tritato rimasto e un filo d'olio.
Cuocete per 5 minuti, poi unite la verdura al ragù d'agnello. Cuocete ancora per qualche minuto per amalgamare i sapori.

• Lessate i fusilli in abbondante acqua salata, scolateli al dente e passateli in padella con il sugo di agnello spolverizzando la pasta con pecorino grattugiato.
Guarnite i piatti con prezzemolo e servite.

1-2. Rosolate la carne, sfumate con il vino e profumate con la maggiorana.

3-4. Mondate e spuntate i carciofi. Aggiungeteli al sugo e cuocete.

5. Insaporite la pasta in padella.

Coniglio in porchetta con asparagi

PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA Q.B.
DIFFICILE
PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

1 CONIGLIO
300 G DI LARDO A FETTE
1 RAMETTO DI ROSMARINO
6/7 FOGLIE DI SALVIA
PREZZEMOLO
1 SPICCHIO D'AGLIO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE
contorno: 12 ASPARAGI
12 FETTE DI PROSCIUTTO CRUDO, 3 UOVA SODE

Preparazione

• Disossate il coniglio. Stendete la carne sul piano di lavoro, salatela, pepatela e ricopritela con le fette di lardo leggermente sovrapposte. Sul lardo versate il fegato sminuzzato, le aromatiche e l'aglio tritati. Arrotolate la carne, legatela con spago da cucina, ungetela abbondantemente, salate e pepate e infornate a 180° per 30 minuti.

• Contorno: spellate la parte dura del gambo degli asparagi, poi lessateli per 5 minuti in acqua salata.
Avvolgete gli asparagi con le fette di prosciutto, poi ungeteli e poneteli in forno durante gli ultimi 5 minuti di cottura della carne.

• Sfornate il tutto, slegate il coniglio e tagliatelo a fettine. Impiattate le fettine di coniglio e servitelo con il contorno di asparagi steccati.
Cospargete questi ultimi con le uova sode sbriciolate.

1-2. Disossate il coniglio. Ricopritelo con il lardo e versate al centro il fegato e le aromatiche sminuzzate.

3. Arrotolate il coniglio e legatelo.

4-5. Avvolgete gli asparagi con il prosciutto. Sui piatti versate anche l'uovo sbriciolato.

Tovaglioli Linum, posata Modigliani, bicchieri IVV

Tovaglioli Linum

1. Miscelate al lievito un poco di farina.

2. Sbattete appena le uova e unite il burro fuso e freddo.

3. Lavorate a lungo la pasta che risulterà morbidissima.

Pinza friulana

PREPARAZIONE 40 MINUTI • FACILE
COTTURA 30 MINUTI • PER 8 PERSONE

Ingredienti

500 DI FARINA, 3 UOVA
100 G DI BURRO, 125 G DI ZUCCHERO
80/90 G DI LATTE, 1 BACCA DI VANIGLIA
30 G DI LIEVITO DI BIRRA
1/2 BICCHIERINO DI RUM
1 PIZZICHINO DI SALE

per decorare:
GELATINA DI ALBICOCCHE
GRANELLA DI ZUCCHERO

per servire: CREMA CHANTILLY

Preparazione

• Impastate il lievito con 50 g di latte tiepido e 100 g di farina. Lavorate con un cucchiaio di legno per rendere omogenea la pasta, poi copritela e lasciatela lievitare per 60 minuti.

• Lavorate le uova (senza montarle) con lo zucchero e la raschiatura della bacca della vaniglia, poi unite il burro fuso e freddo, il resto del latte e il panetto lievitato. Aggiungete la farina rimasta e il sale. Impastate a lungo aromatizzando con il liquore. L'impasto dovrà risultare morbidissimo e un po' appiccicoso.

• Preparate un pane, adagiatelo in una ciotola infarinata, proteggete con pellicola e lasciate raddoppiare il volume.

• Rilavorate la pasta, modellatela in una pagnotta tonda e incidete un taglio a tre punte al centro. Adagiate la pinza sulla placca foderata con carta da forno, proteggetela con un canovaccio e lasciatela lievitare fino al raddoppio del volume.

• Infornate il dolce a 190° per 30 minuti, quindi sfornate e lasciate raffreddare sulla gratella. Pennellate la pinza con la gelatina di albicocche calda e cospargetela con la granella di zucchero. Servitela con crema chantilly.

Informazione pubblicitaria

Classici moderni.

La tradizione pasticcera si rinnova con i Classici Vicenzi.
Gli Amaretti d'Italia, il Vicenzovo e le Millefoglie
ti regalano oggi inedite e sorprendenti golosità.

TIRAMISÙ BIANCO CON **VICENZOVO**

Ingredienti per 6 persone:
8 albumi
500 gr di mascarpone
200 gr di zucchero
400 gr di Vicenzovo
Caffè

Monta gli albumi a neve durissima con metà dello zucchero.
In una ciotola manteca il mascarpone con lo zucchero rimanente e unisci delicatamente gli albumi montati.
In una teglia disponi uno strato di **Vicenzovo** imbevuti di caffè e stendi uno strato di crema, continuando fino a esaurimento degli ingredienti.
Fai riposare in frigorifero per 4-5 ore.
Per una presentazione più elegante componi il tiramisù in coppe individuali e decoralo con una spolverata di cacao amaro.

Difficoltà: facile
Tempo di preparazione: 30 minuti

Scopri le nuove ricette su www.vicenzi.it/pasticceria

Le buone ricette FRATELLI Carli

Orate all'acqua pazza

PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 ORATE
150 G DI POMODORINI
2 SPICCHI D'AGLIO
1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO, SALE
1/2 BICCHIERE DI ACQUA
1 MAZZETTO DI AROMATICHE (PREZZEMOLO, ORIGANO, MAGGIORANA)
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELICATO CARLI

Preparazione

• Eviscerate e squamate le orate, lavatele, asciugatele e adagiatele in una pirofila.

• Conditele con i pomodorini tagliati a spicchi, l'Olio Extra Vergine di Oliva Delicato Carli, l'aglio e le aromatiche tritati, il vino, l'acqua e un pizzico di sale.

• Ponete in forno a 180° per 25/30 minuti, sfornate, irrorate a piacere con un filo d' Olio Extra Vergine di Oliva Delicato Carli e servite.

1. Condite il pesce con i pomodorini.

2-3. Insaporite con l'Olio Extra Vergine di Oliva Delicato Carli e il vino.

Dedicato a chi predilige i gusti gentili

Il Pesto senz'aglio e l'Olio Extra Vergine di Oliva Delicato sono dedicati a coloro che prediligono i gusti gentili ed equilibrati. Il Pesto Carli senz'aglio, prodotto con materie prime selezionate quali basilico Genovese DOP, formaggio, pinoli e olio extra vergine, è lavorato con una particolare tecnologia (non è pastorizzato) che ne mantiene l'aroma sempre fragrante. Oltre all'abbinamento consueto con la pasta, è ideale gustato sulla pizza, sul pesce e sulle verdure grigliate. L'Olio Extra Vergine di Oliva Delicato vi conquisterà con il suo profumo di oliva senza punte aromatiche troppo pronunciate e il gusto pieno di aromi delicati, dolce e mandorlato.

FRATELLI CARLI
via Garessio, 11 18100 - Imperia tel. 0183 70 80
www.oliocarli.it

- **NON SI TROVA NEI NEGOZI**
- **SI ORDINA PER POSTA, PER TELEFONO O VIA INTERNET**
- **SI RICEVE A DOMICILIO**

Insalata di mare con pesto senz'aglio

PER 4 PERSONE

Ingredienti

1 KG DI POLPO, 500 G DI SEPPIE PULITE
200 G DI GAMBERONI PULITI, SEDANO Q.B.
3 PATATE MEDIE LESSATE, 2 POMODORI MATURI
1 VASETTO DI PESTO CARLI SENZ'AGLIO
1 CIPOLLOTTO
1/2 BICCHIERE DI ACETO BIANCO
1 LIMONE, PREZZEMOLO, BASILICO
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DELICATO CARLI
SALE, PEPE

Preparazione

• Pulite e cuocete il polpo in acqua bollente con 1/2 bicchiere scarso di aceto, 1/2 limone, 1 cipollotto, 1 costa di sedano. Quando sarà cotto (dopo 60 minuti circa), lasciatelo raffreddare nell'acqua di cottura, poi pelatelo e tagliatelo a pezzi.

• Lessate le seppie in acqua salata con alcuni chicchi di pepe, una fetta di limone e un ciuffo di prezzemolo, poi lasciatele raffreddare nel brodo di cottura.

• Scottate i gamberi in acqua bollente per 2 minuti.
Tagliate un cuore di sedano a pezzetti, le patate a fettine e dividete i pomodori a spicchi.

• Riunite nel piatto le verdure e il pesce, poi condite con l'Olio Extra Vergine di Oliva Delicato Carli, sale e il pesto Carli senz'aglio. Guarnite con foglioline di basilico e servite.

Caponata di verdure primaverili

PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 CAROTE SCOTTATE, 2 CARCIOFI, 8 ASPARAGI
3 ZUCCHINE (SOLO LA PARTE VERDE)
2 CIPOLLOTTI A RONDELLE
1 PATATA GROSSA LESSATA
1 VASETTO DI PESTO CARLI SENZ'AGLIO Q.B.
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
DELICATO CARLI, SALE, PEPE

Preparazione

• In una padella con l'Olio Extra Vergine di Oliva Delicato Carli dorate i carciofi spuntati e tagliati in 4 parti, fate cuocere per 5 minuti, poi unite le carote a rondelle e, trascorsi 5 minuti, anche i cipollotti e le zucchine a bastoncino. Cuocete per 5 minuti, poi unite le patate e gli asparagi tagliati a tocchetti (conservate a parte le punte per evitare che si sfaldino).

• Portate avanti la cottura a fuoco lento, prima di aggiungere le punte di asparagi. Salate e pepate.

• Completate le verdurine con il pesto Carli senz'aglio e servite.

Questi piatti hanno un comune filo conduttore: sono rustici, gustosi e non deludono mai.

Piatti rustici

appetitosi e facili da preparare

Polpette di formaggio con sugo di fave

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

200 G DI FAVE FRESCHE, 40 G DI PORRO

polpette:

400 G DI RICOTTA DI PECORA
100 G DI PECORINO STAGIONATO GRATTUGIATO
80 G DI SALAME, 2 UOVA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

per la panatura:

UOVO SBATTUTO, PANGRATTATO, 100 G DI FARINA

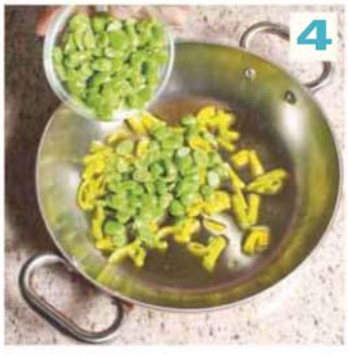
Preparazione

• Sgusciate le fave, poi lessatele in acqua salata. In una casseruola dorate in olio il porro tagliato a rondelle, poi unite le fave scolate e sbucciate. Salate e pepate e bagnate con 3 cucchiai di acqua. Portate avanti la cottura per 5 minuti, poi conservate in caldo.

• Polpette: lavorate a crema la ricotta, poi unite il pecorino, il salame a cubettini (conservatene a parte alcuni), le uova e un pizzico di sale e di pepe.

• Con questo impasto e l'aiuto della farina formate delle polpettine non più grosse di una noce. Passate le polpette nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato.

• In una padella scaldate l'olio e friggete le polpettine. Ponete le polpette in padella con le fave e alcuni cubetti di salame e fatele insaporire per alcuni minuti.



1. Alla ricotta lavorata unite il salame a cubetti.

2. Passate le polpette nell'uovo sbattuto.

3. Rotolatele nel pangrattato.

4. Dorate in olio le fave.

5. Ponete le polpette in padella con le fave.

Rotolo di patate, carciofi e salsiccia

PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
FACILE • PER 6 PERSONE

Ingredienti

1 KG DI PATATE LESSATE
2 UOVA, 5 CUCCHIAI DI PANNA
120 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
farcia: 120 G DI MACINATO DI MAIALE
100 G DI SALSICCIA
6/8 ASPARAGI LESSATI
40 G DI CAROTE LESSATE A CUBETTI
80 G DI CUORI DI CARCIOFI SURGELATI
40 G DI RICOTTA, 1 SPICCHIO D'AGLIO
200 G DI PROSCIUTTO COTTO A FETTE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE
decorazione: PREZZEMOLO

Preparazione

• Farcia: conservate a parte le punte degli asparagi e tagliate a rondelle i gambi già sbucciati con il pelapatate.
In una padella con 2 cucchiai di olio cuocete i carciofi regolando di sale e pepe, poi unite le carote e gli asparagi a rondelle.

• A parte sgrassate la salsiccia a pezzi. In una padella dorate il macinato nell'olio con lo spicchio d'aglio, poi eliminatelo.
Al ragù aggiungete la salsiccia, le verdure e la ricotta, controllate il sale e conservate a parte.

• Sbucciate le patate lessate e passatele nello schiacciapatate. Unite le uova, il formaggio e la panna.

• Su di un foglio di carta da forno stendete il composto ottenuto alto 1 cm circa, poi sovrapponete le fette di prosciutto cotto e infine la farcia di carne e verdura. Arrotolate la preparazione e ponete in forno a 200° per 30 minuti.
Trascorsi i primi 25 minuti azionate la funzione grill e aprite la carta da forno scoprendo il rotolo.

• Decorazione: decorate il rotolo con le punte degli asparagi e foglioline di prezzemolo.

1. Alla farcia unite la ricotta.

2. Foderate la purea con il prosciutto cotto.

Frittata di cipolle con parmigiano e aceto balsamico

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 40 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4/6 PERSONE

Ingredienti

700 G DI CIPOLLE DORATE DI NAPOLI
2 PATATE MEDIE (250 G CIRCA)
40 G DI PANCETTA AFFUMICATA
100 G DI PARMIGIANO REGGIANO, 6 UOVA, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
• Inoltre: parmigiano a pezzetti e in scaglie
aceto balsamico tradizionale di Modena

Preparazione

• Affettate sottili le patate e le cipolle. Tuffate le patate in acqua bollente salata, lasciatele cuocere per 3-4 minuti, poi scolatele.
A parte rosolate in olio la pancetta affumicata a cubetti con le cipolle, salate, pepate e lasciate cuocere per 6/7 minuti.

• Sbattete le uova in una ciotola, poi aggiungete il parmigiano grattugiato.
In una teglia protetta da carta da forno realizzate strati di patate e cipolle alternando i due ingredienti. Distribuite in superficie le uova e ancora dei pezzetti di parmigiano.

• Infornate a 200° per 25 minuti. Servite la frittata a fette impreziosita con scaglie di parmigiano e gocce di aceto balsamico.

1. Affettate le patate e le cipolle.

2. Rosolate in olio la pancetta affumicata e la cipolla.

3-4. Realizzate gli strati di ingredienti nella teglia.

5. Distribuite in superficie le uova.

3. Distribuite la farcia in modo omogeneo.

4. Con la carta da forno arrotolate la preparazione.

tovaglioli Linum, piatto Fasano

Peperoni con scamorza

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
FACILE • PER 6/8 PERSONE

Ingredienti

2 PEPERONI ROSSI, 2 PEPERONI GIALLI
1 POMODORO, 100 G DI SCAMORZA
1 FALDA DI PEPERONE ROSSO E UNA GIALLA
150 G DI PASTA TIPO GNOCCHETTI SARDI
1 CUCCHIAINO DI CAPPERI
1 SPICCHIO D'AGLIO, SALE, MAGGIORANA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

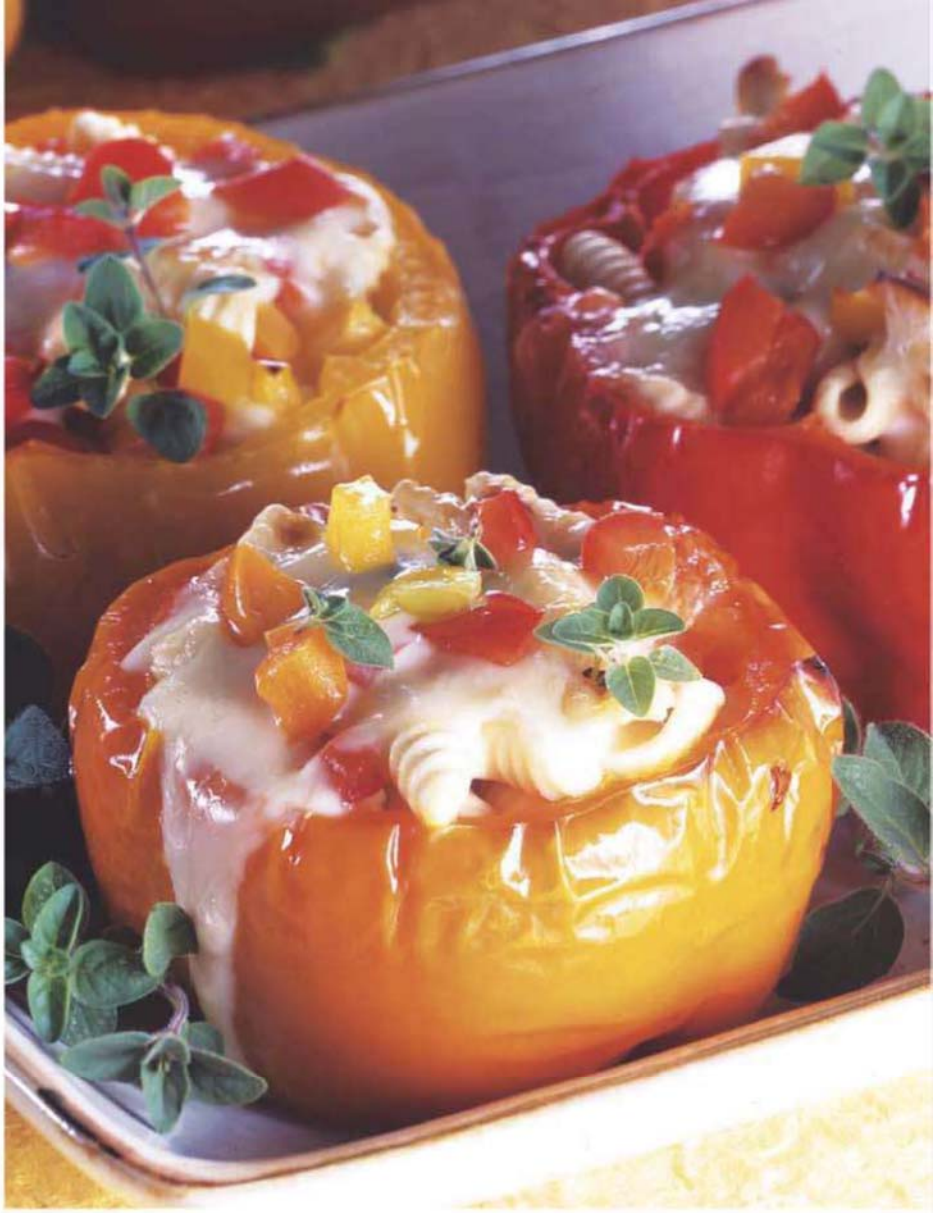
Preparazione

• Tagliate la parte alta dei peperoni interi, eliminate i semi e salateli leggermente. Ungeteli con olio e poneteli in forno a 180° per 10/15 minuti.

• Rosolate in olio l'aglio schiacciato. Unite le falde di peperoni e il pomodoro cubettati e i capperi tritati. Rosolate per 5 minuti, poi allontanate dal fuoco.

• Lessate la pasta, scolatela al dente e conditela con le verdure. Farcite i peperoni con la pasta condita, arricchite con fettine di scamorza e poneteli in forno per altri 15 minuti.

• Prima di servire completate con foglioline di maggiorana.



Bruschette appetitose

Appetitose e semplici da realizzare, le bruschette possono essere un antipasto sfizioso, ma anche una cena vera e propria. Per queste bruschette al tonno cuocete 100 g di fagiolini in acqua salata, poi scolateli e tritateli grossolanamente. Spalmate il pane con 2 acciughe sciolte in olio. Sovrapponete il tonno con i fagiolini. Guarnite con un cipollotto a velo ed erbe aromatiche.

BALLARINI
PER L'AMBIENTE
Azienda certificata in base al sistema di gestione ambientale
UNI EN ISO 14001

Da sempre la Ballarini investe nella ricerca per migliorare la qualità del prodotto sotto due aspetti fondamentali: tecnico e ambientale. Diminuire i livelli di inquinamento aumentando le prestazioni, questa è la sfida dell'azienda in un mercato sempre più attento a salute e benessere, con consumatori progressivamente orientati verso prodotti biologici ed eco-compatibili. In questo contesto la tecnologia e la qualità Made in Italy della Ballarini giocano un ruolo fondamentale, soprattutto perchè certificate. Da queste nuove esigenze nascono le collezioni di strumenti da cottura realizzate utilizzando tecniche di lavorazione ad elevato grado di sicurezza per l'uomo e per l'ambiente.

ECOMONDO

PREMIO 2009 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

il premio Ecomondo

Lo scorso 29 ottobre alla Fiera di Rimini si è tenuto Ecomondo, l'appuntamento leader per il settore in Italia e tra i principali in Europa. La Ballarini in questa occasione è stata segnalata fra le prime 10 aziende per efficienza energetica: un premio per la green economy "made in Italy" che sottolinea l'operato delle imprese nazionali che hanno saputo coniugare qualità ambientale e competitività industriale. La Fondazione per lo sviluppo sostenibile ed Ecomondo-Rimini Fiera, con l'adesione del Presidente della Repubblica, hanno promosso l'iniziativa con lo scopo di segnalare le imprese del nostro Paese che si distinguono per l'eccellenza del prodotto e la correttezza ambientale della sua realizzazione.

La Ballarini ha ottenuto la certificazione ambientale UNI EN ISO 14001:2004, che costituisce per l'azienda un impegno a contenere e migliorare nel tempo l'impatto dell'attività produttiva e dei prodotti sull'ambiente che ci circonda (suolo, aria, acqua). L'ente che ha verificato e certificato la conformità delle attività alle norme sopraddette è il Det Norske Veritas, di origine norvegese fra i più prestigiosi e noti istituti internazionali.

il diritto ambientale

Il diritto di vivere in un ambiente protetto e in una comunità che lo salvaguardi deve entrare nella Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo. Questo l'obiettivo di **Rock Inside**, organizzazione non-profit che il 5 settembre ha esordito al Teatro Bibiena di Mantova schierando due Nobel per la pace: Lech Walesa e Betty Williams. In occasione del Convegno la Ballarini SpA è intervenuta in qualità di relatore. La proposta operativa dell'associazione riguarda la creazione di un'organizzazione intergovernativa che si occupi di una disciplina comune della protezione ambientale. L'organizzazione ha già un nome: Weo. Come esiste il Wto per il commercio, serve una World Environmental Organization (organizzazione mondiale per l'ambiente), passando così da semplice attività di pressione e di sensibilizzazione ad un riconoscimento giuridico. Maggiori informazioni sul sito www.rockinside.it.

Rock Inside: Mantova, Teatro Bibiena, settembre 2009 / New York, Sala Conferenze ONU, marzo 2010

BALLARINI PER L'AMBIENTE

Quando il prodotto comunica valori che vanno oltre la sua semplice funzione

ZERO IMPACT LIFEGATE

L'operazione Zero Impact: Ballarini aderisce contribuendo con alcune collezioni alla creazione di nuove foreste all'interno di Riserve Naturali in paesi in via di sviluppo.

Angelo Ballarini con Lech Walesa durante il Convegno per il Diritto Ambientale.

le eco-collezioni

Nel rispetto di salute e ambiente Ballarini ha così creato diverse collezioni evolute, realizzate con tecniche ad alto grado di sicurezza per l'uomo e per l'ambiente, dalle materie prime utilizzate (alluminio riciclato) all'intero processo produttivo (la colorazione esterna applicata con tecnologia a secco, esclusiva di Ballarini, senza emettere solventi e altre sostanze volatili in atmosfera), con possibilità di riciclo dell'intero prodotto (i materiali utilizzati possono essere nuovamente riciclati in metalli, vetro, carta) piuttosto che la dotazione del dispositivo Thermopoint (brevetto Ballarini) che permette di cucinare con la giusta temperatura di cottura, consentendo così un sicuro risparmio energetico. A seconda delle linee i prodotti si contraddistinguono per imballi e ricettari realizzati o in carta di canapa sativa di produzione italiana, impressa con inchiostri vegetali e un sistema di stampa senza acqua (certificazione Ecolabel), o in carta riciclata.

BALLARINI
1889

Ballarini Paolo & Figli SpA
Rivarolo Mantovano (MN)
tel. 0376.9901
www.ballarini.it

Lazzaris
regalati il gusto

Tartine con Praga, mandorle e salsa di fichi

- **Ritagliate 18 dischetti di pane e tostateli. Su ogni tartina adagiate una fettina di prosciutto di Praga, poi guarnite con un poco di salsa di fichi Lazzaris e mandorle tostate in padella in un goccio di olio e sale.**

Le salse di frutta dolci-piccanti Lazzaris

Lazzaris propone ben 7 salse di frutta dolci-piccanti diverse: albicocche, arance, fichi, mele cotogne, pere, frutti di bosco e amarene, per poter realizzare una serie infinita di abbinamenti da proporre in diversi momenti di consumo: dall'happy hour, agli antipasti, o come accompagnamento a sfiziosi secondi piatti, oppure come appetitoso connubio con le degustazioni di formaggi. Tutte le salse nascono dall'unione di polpa di frutta di altissima qualità con l'olio di senape, che Lazzaris sapientemente abbina, offrendo un prodotto con una texture leggermente granulosa e profumata.

www.lazzaris.com

Mousse di mascarpone e salsa di frutti di bosco

PER 8 BICCHIERINI (4+4)

Ingredienti

400 G DI MASCARPONE, SALE, PEPE

150 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

12 DISCHETTI DI PANCARRÈ, 2 UOVA

1 VASETTO DI SALSA DI AMARENE LAZZARIS

1 VASETTO DI SALSA DI FRUTTI DI BOSCO LAZZARIS

Preparazione

• Mescolate il mascarpone con 100 g di parmigiano e i tuorli, un pizzico di sale e pepe e gli albumi montati a neve fermissima. Ponete il composto in frigo per 20 minuti.

• Formate dei dischi con il parmigiano grattugiato rimasto cucinandoli nel microonde a potenza massima per pochi secondi (il formaggio dovrà fondere). Sul fondo del bicchiere adagiate un dischetto di pancarrè, poi velatelo con la salsa di frutti di bosco Lazzaris.

• Distribuite un ciuffo di mousse e ricopritelo con un altro velo di salsa frutti di bosco Lazzaris. Guarnite con un ciuffo di mousse e una cialdina di formaggio. Procedete realizzando 4 bicchieri anche con la salsa di amarene Lazzaris.

1. Adagiate sui crostini la salsa di pere Lazzaris.

2. Condite la trota con aromi, limone, sale, pepe e olio.

Tartine con trota marinata e salsa di pere

PER 6 TARTINE

Ingredienti

1 VASETTO DI SALSA DI PERE LAZZARIS

12 CROSTINI TOSTATI, 4/6 FOGLIE DI SPINACIO

300 G DI FILETTO DI TROTA SALMONATA

FINOCCHIETTO, BASILICO, MAGGIORANA, 1 LIMONE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• Tagliate a cubetti la trota, marinatela per 30 minuti in frigo con le aromatiche tritate, sale, pepe, olio e succo di limone.

• Con un piccolo tagliapasta tondo incidete le foglie di spinacio ben lavate, poi adagiatele sui crostini. Su ogni tartina versate mezzo cucchiaino di salsa di pere Lazzaris e la trota salmonata scolata dalla marinatura.

Pecorino e pancetta con salsa d'arance

• Ritagliate dei cubetti di formaggio pecorino, poi avvolgeteli in una fettina sottilissima di pancetta affumicata. Versate la salsa di arance Lazzaris nei cucchiai e sovrapponete il formaggio. Guarnite con foglioline di timo.

Arrosto, salsa di albicocche e patatine

• Ritagliate l'arrosto già cotto (vitello o tacchino) a bastoncini e adagiateli nei cucchiai con un poco di salsa di albicocche Lazzaris. Guarnite con una chips di patata fritta.

Polpettine con salsa d'arance

PER 6 CUCCHIAI

Ingredienti

1 VASETTO DI SALSA DI MELE COTOGNE LAZZARIS, 100 G DI CARNE MACINATA

50 G DI RICOTTA, TIMO, 1 UOVO

30 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO, FARINA DI MAIS, OLIO EXTRAVERGINE, SALE, PEPE

FOGLIE DI INDIVIA Q.B.

Preparazione

• Sfogliate l'indivia e brasatela unta in forno. Impastate la carne con la ricotta, l'uovo, il parmigiano e il timo. Salate e pepate. Modellate delle polpettine, passatele nella farina di mais e infornate per 10 minuti a 180°. Adagiate le foglie nei cucchiai, sovrapponete un poco di salsa di mele cotogne Lazzaris e le polpettine.

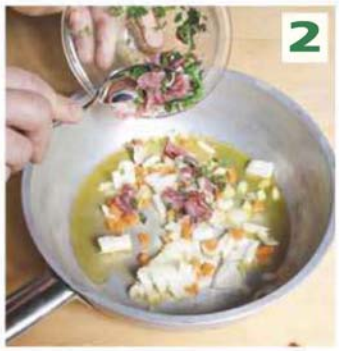
1. Sull'indivia brasata versate la salsa Lazzaris.

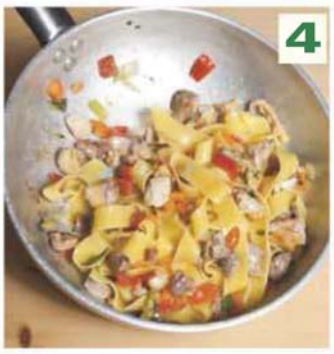
2. Modellate le polpettine e passatele nella farina di mais.

Paolo Fasano

Questo mese le regioni Toscana, Molise, Marche, Romagna, Liguria e Lombardia ci invitano ad assaporare i gioielli della loro tradizione.

Regione che vai... pasta che trovi





1. Cubettate i pomodori puliti.

2. Rosolate in olio verdure e carne.

3. Sfumate con il vino.

4. Tirate le pappardelle con il sugo.

"Nana" è l'appellativo, in vernacolo toscano, dell'anatra.

Toscana

Pappardelle con la "nana"

PREPARAZIONE 25 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI PAPPARDELLE, 300 G DI CARNE DI ANATRA
1 CIPOLLA, 700 G DI POMODORI MATURI
3 CUCCHIAI DI PASSATA DI POMODORO, 1 CAROTA
100 G DI PROSCIUTTO CRUDO, 1 COSTA DI SEDANO
1 CIUFFETTO DI SALVIA, 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE, PEPE
PECORINO O PARMIGIANO SE GRADITO

Preparazione

• In una larga casseruola versate un poco di olio, poi unite la cipolla, la carota e il sedano tritati con il prezzemolo e il prosciutto. Ponete la carne a pezzettini e rosolate uniformemente bagnando con il vino bianco.

• Quando il vino sarà evaporato, unite i pomodori lavati e tagliati a cubetti, la passata e regolate di sale e pepe. Cuocete il sugo a fuoco moderato per 30/35 minuti.

• Lessate le pappardelle in abbondante acqua bollente salata, scolatele molto al dente e passatele in padella con il sugo di anatra. A piacere spolverizzate con formaggio grattugiato e guarnite la preparazione con la salvia.

Molise

Scrippelle

PREPARAZIONE 50 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

frittatine: 2 UOVA, 125 G DI LATTE
75 G DI FARINA BIANCA
NOCE MOSCATA, BURRO Q.B.
FORMAGGIO PECORINO
GRATTUGIATO Q.B., SALE
inoltre: BRODO DI CARNE Q.B.

Preparazione

• Frittatine: sbattete le uova, poi unite la farina, 1 cucchiaio di pecorino grattugiato, un pizzico di sale ed uno di noce moscata. Diluite con il latte mescolando bene.

• Preparate delle frittatine con 3 cucchiai di pastella cuocendole in una padellina unta.

• Su ogni frittatina ottenuta spolverizzate abbondante pecorino grattugiato, poi avvolgetele.

• Distribuite le frittatine nelle fondine e ricopritele di brodo bollente. Spolverate con altro pecorino e servite immediatamente.

Piatto Fasan

Marche

Vincisgrassi

PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA Q.B.
DIFFICILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

pasta: 300 G DI FARINA
3 UOVA, SALE

sugo:
300 G DI RIGAGLIE DI POLLO
400 G DI CARNE MACINATA MISTA (MANZO E MAIALE)
100 G DI PROSCIUTTO CRUDO CON IL SUO GRASSO
400 G DI PASSATA DI POMODORO, 1 CAROTA
1 GROSSA CIPOLLA
6 CUCCHIAI DI BESCIAMELLA
PARMIGIANO GRATTUGIATO Q.B.
VINO BIANCO Q.B.
BURRO Q.B.
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Bicchiere EGO Vetri delle Venezie, posata Modigliani

Preparazione

• Pasta: impastate farina, uova e sale, poi lasciatela riposare protetta in frigo per 60 minuti.

• Sugo: tritate il prosciutto con la cipolla e dorate il tutto in olio. Aggiungete la carota tritata, le rigaglie di pollo, la carne macinata e il pepe, poi, quando tutto sarà rosolato, sfumate con il vino prima di aggiungere la salsa di pomodoro.

• Salate e cuocete a fiamma bassa per 2 ore, unendo acqua all'occorrenza.

• Stendete la pasta sottile, ritagliatela in rettangoli, poi come per le lasagne, scottatela in acqua bollente salata, scolatela, ponetela su un canovaccio e tamponatela.

• Ungete con burro una teglia da forno, ricoprite il fondo con uno strato di pasta e distribuite uno strato di ragù. Spolverizzate con il formaggio grattugiato e ancora alternate strati di pasta, ragù e formaggio. Sull'ultimo strato distribuite la besciamella e ancora formaggio.

• Ponete lo stampo in forno a 180° e cuocete per 40/45 minuti.

1-2. Preparate la pasta miscelando la farina con le uova.

3. Dorate nell'olio la cipolla e il prosciutto tritati.

4. Fate rosolare gli ingredienti in padella.

5. Spolverizzate lo strato di ragù con il formaggio grattugiato.

Romagna

Pasta lorda

PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 UOVA, 200 G DI FARINA
inoltre:
150 G DI RICOTTA
80 G DI GRANA PADANO
SALE
BRODO DI CARNE Q. B.

Preparazione

• Impastate le uova con la farina, poi fate riposare la pasta in frigo per 15 minuti.

• Nel frattempo in una ciotola amalgamate la ricotta con il grana grattugiato. Salate.

• Con l'apposita macchinetta stendete la pasta in una striscia, poi spalmatela per metà con il composto di ricotta e chiudetela.

• Con la rotella dentellata tagliate dei quadratini e cuoceteli nel brodo bollente per pochi minuti, quindi servite.

6. Insaporite la besciamella con il parmigiano grattugiato.

1. Lavorate la ricotta con il grana e il sale.

2. Spalmatela sulla pasta stesa.

3. Ritagliate delle striscioline alte 6/7 mm.

4. Ricavate dei quadrettini uguali.

5. Lessateli brevemente nel brodo.

La "sfoia" lorda o "mnestra ibutida" è un tipico piatto della tradizione romagnola che le massaie preparavano in alternativa ai cappelletti, con un procedimento simile, ma più veloce e con risultato ugualmente appetitoso.

Posata Modigliani

Lombardia

Casonsei

PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA Q .B.
DIFFICILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

pasta:
400 G DI FARINA 0
ACQUA Q.B.

ripieno:
300 G DI MANZO STUFATO E TRITATO
1 CUCCHIAIO DI PANE GRATTUGIATO
1 UOVO
1 PERA SPADONA TRITATA FINEMENTE
6 CUCCHIAINI DI GRANA PADANO GRATTUGIATO
1 PIZZICHINO DI CANNELLA
1 PIZZICHINO DI NOCE MOSCATA, SALE

per condire:
BURRO FUSO, SALVIA
GRANA

Preparazione

• Pasta: impastate la farina con l'acqua ed un pizzico di sale ottenendo un composto piuttosto sodo. Avvolgete la pasta nella pellicola e lasciate riposare per 30 minuti.

• Amalgamate lo stufato di manzo con l'uovo, la pera, il grana e il pane grattugiati, la cannella e la noce moscata. Salate.

• Stendete la pasta e, con un tagliapasta Ø 6-8 cm incidete i dischetti, poi ponete al centro di ognuno una noce di ripieno.

• Ripiegate la pasta a metà bagnando leggermente i bordi.

• Lessate i casonsei in abbondante acqua, scolateli e passateli in padella con burro fuso e salvia. Serviteli cosparsi con il formaggio.

Tovaglietta e tovaglietta Wald, bicchiere IVV

1. Lavorate la pasta e lasciatela riposare.

2. Miscelate la farcia rendendola omogenea.

3. Stendete la pasta e ritagliatela.

4-5. Farcite i casonsei e richiudeteli saldando bene i bordi.

Liguria
Minestrone alla genovese

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA 60 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

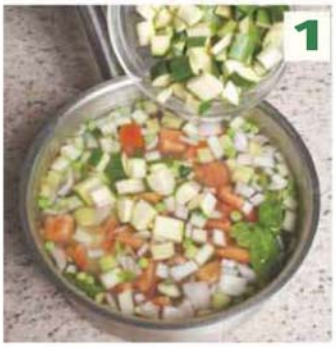
200 G DI FAGIOLI, 200 G DI FAGIOLINI
2 PATATE, 2 CAROTE, 150 G DI PISELLI
QUALCHE FOGLIA DI BIETOLA, 1 PICCOLA CIPOLLA
1 SPICCHIO D'AGLIO, 1 GAMBO DI SEDANO, 2 POMODORI
3 ZUCCHINE, PARMIGIANO, PESTO ALLA GENOVESE Q.B.
150 G DI SPAGHETTI SPEZZATI, SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

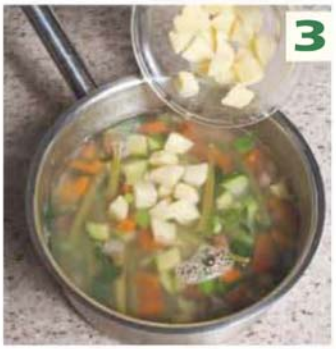
Preparazione

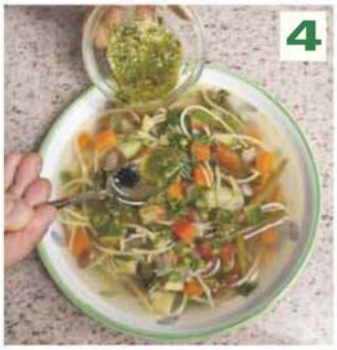
• Ponete sul fuoco due litri d'acqua. Salatela e, a bollore appena iniziato, unite l'aglio, i fagioli sgranati, i pomodori pelati e strizzati, una sola patata intera e le altre verdure tagliate a pezzetti.

• Aggiungete un bel filo d'olio e lasciate bollire per circa due ore. Dopo 40 minuti di cottura, schiacciate la patata intera così da ispessire il minestrone, quindi aggiungete la seconda patata a cubetti.

• Dopo 15 minuti versate la pasta e portate a cottura. Distribuite il minestrone nei piatti e insaporitelo con il pesto alla genovese e, se gradito, del parmigiano grattugiato.







1. Iniziate a cuocere le verdure aggiugendole via via.

2. Schiacciate la patata intera.

3. A metà cottura unite la seconda patata a cubetti.

4. Insaporite il minestrone con il pesto alla genovese.

Ciotola Calesca, posata Modigliani

Un trionfo di cioccolato fondente, al latte e bianco.

Su www.libri-di-cucina.com trovi l'anteprima sfogliabile del libro

Torte

Crostate

Biscotti e pasticcini

Dolci al cucchiaio

Con più CUCINA di Aprile il libro

Deliziosi dolci rustici al cioccolato; facili da preparare e squisiti da gustare

In edicola dal 19 marzo

Libro + rivista a soli € 6,90 anzichè € 11,80

Picnic di primavera

Bicchieri da passeggio, portamerende e contenitore Tupperware, forchettine e piatti Gold Plast

Trascorriamo alcune ore serene all'aria aperta portando da casa delizie di ogni tipo.

1 Tramezzino con tonno affumicato e salsa guacamole

Preparazione 20 minuti • Facilissima • Per 6 tramezzini

Ingredienti

1 confezione di fette di pane da tramezzini

• guacamole: 1 cipollotto
1 peperone rosso maturo
1 pomodoro maturo
1 ciuffo di prezzemolo
1 avocado, tabasco, 1 lime

• inoltre:
200 g di tonno affumicato a fette
olio extravergine d'oliva, sale

Preparazione

• **Guacamole:** nel mixer tritate grossolanamente il peperone, il pomodoro, il prezzemolo, un pizzico di sale e il cipollotto. Sbucciate l'avocado, poi tagliatelo a pezzi e frullatelo con il succo del lime, il tabasco e l'olio. Unite il tutto al trito di verdure, poi spalmate la salsa su una fetta di pane. Sovrapponete le fette di tonno, poi un'altra fetta di pane, di nuovo la salsa, poi adagiate le fette di tonno affumicato. Coprite con un'ulteriore fetta di pane, quindi dividete i tramezzini a triangolo.

Pronto Snack Tupperware, forchetta Excelsa

2 Riso pollo e gamberi

Preparazione 30 minuti • Cottura 30 minuti
Facilissima • Per 4 persone

Ingredienti

200 g di riso Basmati
1/2 petto di pollo
1 cetriolo piccolo
salsa di soia
150 g di gamberi sgusciati, 2 uova
1/2 cipollotto, sale
olio extravergine d'oliva

Preparazione

• Bollite il riso per 10 minuti in acqua salata.
Lessate separatamente in acqua salata per 10 minuti il pollo tagliato a cubetti e i gamberi per 3 minuti.
Lasciate raffreddare. Bollite le uova per 8 minuti.
Condite il riso con le uova sode sgusciate e tagliate a rondelle, il cetriolo a cubetti e il cipollotto a rondelle. Condite la preparazione con un'emulsione ottenuta miscelando salsa di soia, olio e sale.

3 Spiedini di verdura e formaggio

Preparazione 25 minuti • Facilissima • Per 4 persone

Ingredienti

1 cespo di indivia
8 ciliegine di mozzarella
100 g di feta
1 piccola scamorza affumicata
1 cetriolo, basilico
8 pomodorini
olio extravergine d'oliva

• inoltre:
semi di sesamo o di papavero

Preparazione

• Tagliate la feta e la scamorza a cubetti. Sfogliate l'indivia. Tagliate a rondelle il cetriolo lavato. Infilate le verdure e i formaggi alternandoli nello stecchino di legno. Procedete fino ad esaurire gli ingredienti ultimando con foglie di basilico. Pennellate gli spiedini con olio extravergine d'oliva e, a piacere, cospargeteli con semi di sesamo o di papavero.

Piatto Excelsa

1 Rotolini di bresaola con caprino e rucola

Preparazione 20 minuti • Facilissima • Per 4 persone

Ingredienti

100 g di bresaola a fette
1 mazzetto di rucola
1 cipollotto
300 g di formaggio caprino
erba cipollina
pepe

Preparazione

• Lavate la rucola e tritatela con il cipollotto. Unite il trito al caprino e pepate. Sul piano di lavoro stendete le fette di bresaola, poi sistemate al centro di ognuna un poco di spuma di caprino. Arrotolate le singole fettine di bresaola e legatele con un filo di erba cipollina.

Contenitore Tupperware

Se non gradite la bresaola utilizzate delle fette di prosciutto cotto.

Piatti, forchette e bicchiere Gold Plast

2 Frittata di pasta

Preparazione 20 minuti • Cottura q.b.
Facilissima • Per 4 persone

Ingredienti
4 uova, 50 g di latte
60 g di pecorino
150 g di pasta (sedanini)
150 g di pomodorini
100 g di prosciutto cotto a cubetti
prezzemolo tritato
8/10 ciliegine di mozzarella
olio extravergine di oliva, sale, pepe

Preparazione

• Lessate la pasta e scolatela molto al dente. Dividete a spicchietti i pomodorini e doratеli in olio, salate e aromatizzate con il prezzemolo. Conservate a parte. Dividete a metà le mozzarelline. A parte sbattete le uova, diluite con il latte e il pecorino grattugiato, poi controllate il sale e il pepe. Condite la pasta con i pomodorini e trasferitela in una placca foderata con carta oleata. Aggiungete i cubetti di prosciutto cotto, le mozzarelline e versate uniformemente le uova sbattute.
Passate in forno a 180° per 20 minuti.
Quando la frittata sarà fredda, tagliatela a cubetti.

Se durante il picnic siete sorpresi da un temporale, non rifugiatevi sotto gli alberi onde evitare di rimanere colpiti da eventuali fulmini.

Non dimenticate che..

• Per trasportare gli alimenti per il picnic utilizzate solo contenitori con tappi a chiusura ermetica.
• Piatti, posate e bicchieri usati non vanno dispersi nell'ambiente, ma buttati negli appositi cestini.
• Non lasciate per troppo tempo bevande e cose zuccherate all'aria. I profumi attirerebbero gli insetti come le vespe e rischiereste di essere punti.
• Non accendete fuochi nei boschi, perchè potreste causare un incendio; se desiderate preparare un barbecue utilizzate SOLO le aree attrezzate.

3 Tortine di mele

Preparazione 20 minuti • Cottura 25 minuti
Stampo da muffins Ø 7 cm • Facile
Per 4 persone

Ingredienti
1 mela
100 g di burro
100 g di zucchero
2 uova
300 g di farina
1/2 bustina di lievito
100 g di latte
1/2 limone

Preparazione

• Montate lo zucchero con le uova, poi unite il burro fuso e freddo, il latte, la farina setacciata con il lievito. Aromatizzate con la buccia grattugiata del limone e infine unite la mela a cubetti.
Versate la massa negli stampi imburrati e infarinati e ponete in forno a 170° per 20/25 minuti.
Quando le tortine saranno cotte, sformate e sformatele sulla gratella a raffreddare.

1 Rotolini di bresaola con caprino e rucola

PREPARAZIONE 20 MINUTI • FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

100 G DI BRESAOLA A FETTE
1 MAZZETTO DI RUCOLA
1 CIPOLLOTTO
300 G DI FORMAGGIO CAPRINO
ERBA CIPOLLINA
PEPE

Preparazione

• Lavate la rucola e tritatela con il cipollotto. Unite il trito al caprino e pepate. Sul piano di lavoro stendete le fette di bresaola, poi sistemate al centro di ognuna un poco di spuma di caprino. Arrotolate le singole fettine di bresaola e legatele con un filo di erba cipollina.

Contenitore Tupperware

Se non gradite la bresaola utilizzate delle fette di prosciutto cotto.

Piatti, forchette e bicchiere Gold Plast

2 Frittata di pasta

Preparazione 20 minuti • Cottura q.b.
Facilissima • Per 4 persone

Ingredienti
4 uova, 50 g di latte
60 g di pecorino
150 g di pasta (sedanini)
150 g di pomodorini
100 g di prosciutto cotto a cubetti
prezzemolo tritato
8/10 ciliegine di mozzarella
olio extravergine di oliva, sale, pepe

Preparazione

• Lessate la pasta e scolatela molto al dente. Dividete a spicchietti i pomodorini e doratеli in olio, salate e aromatizzate con il prezzemolo. Conservate a parte. Dividete a metà le mozzarelline. A parte sbattete le uova, diluite con il latte e il pecorino grattugiato, poi controllate il sale e il pepe. Condite la pasta con i pomodorini e trasferitela in una placca foderata con carta oleata. Aggiungete i cubetti di prosciutto cotto, le mozzarelline e versate uniformemente le uova sbattute.
Passate in forno a 180° per 20 minuti.
Quando la frittata sarà fredda, tagliatela a cubetti.

Se durante il picnic siete sorpresi da un temporale, non rifugiatevi sotto gli alberi onde evitare di rimanere colpiti da eventuali fulmini.

Non dimenticate che..

• Per trasportare gli alimenti per il picnic utilizzate solo contenitori con tappi a chiusura ermetica.
• Piatti, posate e bicchieri usati non vanno dispersi nell'ambiente, ma buttati negli appositi cestini.
• Non lasciate per troppo tempo bevande e cose zuccherate all'aria. I profumi attirerebbero gli insetti come le vespe e rischiereste di essere punti.
• Non accendete fuochi nei boschi, perchè potreste causare un incendio; se desiderate preparare un barbecue utilizzate SOLO le aree attrezzate.

3 Tortine di mele

Preparazione 20 minuti • Cottura 25 minuti
Stampo da muffins Ø 7 cm • Facile
Per 4 persone

Ingredienti
1 mela
100 g di burro
100 g di zucchero
2 uova
300 g di farina
1/2 bustina di lievito
100 g di latte
1/2 limone

Preparazione

• Montate lo zucchero con le uova, poi unite il burro fuso e freddo, il latte, la farina setacciata con il lievito. Aromatizzate con la buccia grattugiata del limone e infine unite la mela a cubetti.
Versate la massa negli stampi imburrati e infarinati e ponete in forno a 170° per 20/25 minuti.
Quando le tortine saranno cotte, sformate e sformatele sulla gratella a raffreddare.

Fettine di vitello con salsa al formaggio

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

600 G DI FESA DI VITELLO A FETTINE

salsa:

200 G DI LATTE
30 G DI BURRO
60 G DI PECORINO GRATTUGIATO
40 G DI FARINA
SALE, PEPE, TIMO

inoltre:

FARINA Q.B.
1/2 BICCHIERE DI VINO BIANCO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

contorno:

PATATE, POMODORI E OLIVE AL FORNO

Preparazione

• Salsa: scaldate il burro, poi unite la farina e il latte.

• Ponete su fiamma bassa e addensate leggermente la besciamella prima di incorporare il formaggio grattugiato e il timo. Controllate il sale e pepate.

• Sciogliete tutto e conservate in caldo.

• Passate le fettine di carne nella farina, scuotetele leggermente per eliminarne l'eccesso, poi cuocetele in padella in un poco di olio.

• Sfumate con il vino bianco e controllate il sale.

• Servite le fettine di carne ricoperte con la salsa al formaggio e con il contorno di patate e pomodori al forno.

1. Scaldate il burro poi unite la farina.

2. Versate il latte.

3. Incorporate anche il formaggio.

4. Passate le fettine di carne nella farina.

5. Servite la carne con il contorno e ricoperta con la salsa.

Fettine di pollo al pesto

PREPARAZIONE 20 MINUTI • COTTURA Q.B. FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

2 PETTI DI POLLO (700 G CIRCA)
40 G DI RUCOLA, 1 SPICCHIO D'AGLIO
2 CIUFFETTI DI BASILICO
30 G DI PECORINO, 1 PATATA (100 G)
SALE, PEPE, 30 G DI MANDORLE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
per servire: PORRI FRITTI

Preparazione

• Dividete il petto di pollo in due filetti, poi tagliateli a fettine abbastanza sottili.

• Stendete sul piano di lavoro un foglio di carta da forno, adagiatevi le fettine di carne, sovrapponete un altro foglio di carta, poi con il batticarne appiattitele un poco. Eliminate la carta.

• Lessate la patata, sbucciatela e lasciatela raffreddare. Tritate finemente la rucola e il basilico con le mandorle, la patata e l'aglio. Diluite il composto con un filo d'olio, poi unite il pecorino grattugiato.

• In una padella rosolate in olio le fettine di carne infarinate, salatele e unite il pesto. Lasciate insaporire a fuoco basso per qualche minuto.

• Nel frattempo in una padella antiaderente friggete in olio il porro tagliato a julienne, poi scolatelo, salatelo e pepatelo.

• Servite la carne con il pesto, una spolverata di pepe e il contorno di porri fritti.

1. Battete la carne e infarinatela.

2. Dopo la rosolatura insaporitela con il pesto.

Il pesto con la rucola vivacizza il petto di pollo rendendolo particolarmente appetitoso.

Piatto Fesano, posata Modigliani

Scaloppe di tacchino, speck e scamorza

PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

650 G DI DI FESA DI TACCHINO A FETTE
100 G DI SPECK A LISTARELLE
100 G DI SCAMORZA
VINO E FARINA Q.B.
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

contorno:
INSALATA MISTA

Preparazione

• All'occorrenza con un batticarne appiattite leggermente le fettine di carne.

• Passate le fettine nella farina, poi ponetele in padella con l'olio. Rosolatele da ambo i lati, salate, pepate e sfumate con il vino lasciando evaporare.

• Disponete su ogni fettina di carne qualche listarella di speck e un poco di scamorza a cubetti.

• Incoperchiate e fate sciogliere il formaggio.

• Servite le fettine di carne farcite con un contorno di insalata mista.

Piatto e ciotola Fasano, bicchiere Zafferano

1. Appiattite la carne.

2. Passatele nella farina eliminando l'eccesso.

3. Rosolate la carne da ambo i lati, poi salate e pepate irrorando con il vino.

4. Sulla carne distribuite lo speck e il formaggio a cubetti.

L'alternativa in rosso...

Se volete preparare fettine ugualmente gustose e di rapida esecuzione, scaldate in padella un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e 2 filetti di acciughe, poi rosolatevi da ambo i lati le fettine di carne leggermente infarinate. Unite della salsa di pomodoro e un pugno di capperi dissalati, quindi portate la preparazione a cottura.

CUCINA, PARTECIPA, TRADUCI

Sei appassionato di cucina? Ti piace sperimentare, creare e condividere?

Entra anche tu nella Community di MadeinKitchen e mostra le tue ricette agli altri amanti del buon cibo.

Invia video e foto dei tuoi piatti preferiti, vota e commenta i contenuti degli altri iscritti e crea il tuo network di amicizie nel mondo: MadeinKitchen è il primo food social network in cui puoi leggere, tradurre e sottotitolare le video ricette in quattro lingue.

Cosa aspetti? Entra a far parte del gruppo!

www.madeinkitchen.tv

Le patate esprimono la loro versatilità non solo in contorni appetitosi, ma anche in primi, antipasti e fantastiche polpette.

Intramontabili patate

Polpette di patate con salsa di pomodoro

PREPARAZIONE 40 MINUTI • COTTURA 40 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

700 G DI PATATE A POLPA FARINOSA, 20 G DI BURRO
4 FOGLIE DI SALVIA, 1 UOVO, FARINA Q.B.
40 G DI RICOTTA DI PECORA
50 G DI PARMIGIANO GRATTUGIATO, SALE, PEPE NERO

salsa:

1 CIPOLLA BIANCA PICCOLA, 350 G DI PASSATA DI POMODORO
1 NOCE DI BURRO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Salsa: rosolate in olio e burro la cipolla a rondelle, pepate e salate e ricoprite con la salsa di pomodoro. Cuocete per 20 minuti.

• Lessate le patate, scolatele, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate. Alla purea aggiungete il burro, il formaggio grattugiato, la ricotta, un pizzico di sale, abbondante pepe e la salvia tagliata a julienne.

• Unite anche l'uovo, poi dividete la massa in polpette di circa 50 g l'una e schiacciatele un poco.

• Fate raffreddare, poi passatele nella farina.
In una padella scaldate poco olio e friggete le polpette rigirandole una volta soltanto.

• Quando saranno dorate, scolatele e conservatele in caldo. Servite le polpette con la salsa e guarnite con foglie di salvia.

1. Passate le patate e raccogliete la purea in una ciotola.

2-3. Conditela con burro, formaggio, ricotta e uova.

4. Aromatizzate con la salvia.

5. Preparate le polpette e infarinatele.

Patate funghetto

PREPARAZIONE 10 MINUTI • COTTURA 30 MINUTI
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

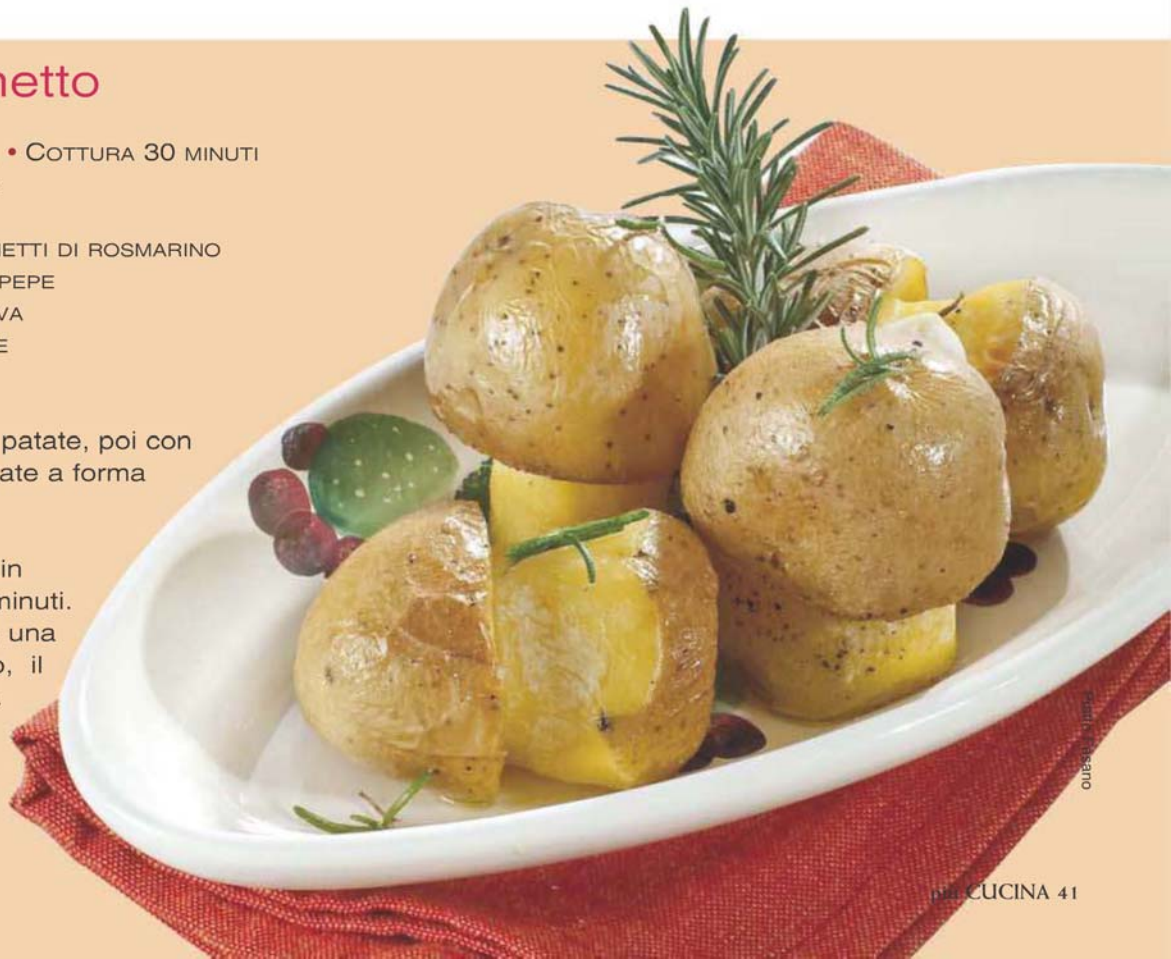
8 PATATE PICCOLE, 2 RAMETTI DI ROSMARINO
2 SPICCHI D'AGLIO, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
ROSMARINO PER GUARNIRE

Preparazione

• Lavate e asciugate le patate, poi con un coltello tornite le patate a forma di fungo.

• Sbollentate le patate in acqua salata per 8/10 minuti. Scolatele e ponetele in una teglia con l'olio, l'aglio, il rosmarino, sale e pepe.

• Infornate la preparazione a 190° per 30 minuti. Servitele decorate con rosmarino.



Gnocchi pomodoro e mozzarella

PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI CIRCA
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

gnocchi: 700 G DI PATATE A POLPA FARINOSA
200 G DI FARINA, 1 UOVO

sugo:

350 G DI POMODORI MATURI
200 G DI MOZZARELLA DI BUFALA
2 CUCCHIAI DI PECORINO GRATTUGIATO
2 SCALOGNI, 1/2 COSTA DI SEDANO
1 SPICCHIO D'AGLIO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE
FOGLIE DI BASILICO

Preparazione

• Gnocchi: lessate le patate in abbondante acqua salata e, quando saranno cotte, sbucciatele e passatele ancora bollenti nello schiacciapatate. Aggiungete subito la farina, il sale e l'uovo ed impastate con cura in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati. Dividete l'impasto in filoncini che taglierete in tocchetti di 3 cm l'uno. Passate delicatamente gli gnocchi sui rebbi di una forchetta e adagiateli su un canovaccio spolverizzato con farina.

• Sugo: scaldate l'olio e rosolate l'aglio con gli scalogni e il sedano tritati. Aggiungete i pomodori privati dei semi e a pezzi, regolate di sale e insaporite con il basilico. Cuocete il sugo a fiamma moderata, per 15/20 minuti, poi allontanate dal calore e passate nel passaverdura (otterrete una vellutata di pomodoro).

• Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata e, non appena salgono a galla, scolateli e trasferiteli in padella con il sugo di pomodoro. Rigirateli e trasferiteli in una teglia da forno abbondantemente unta.

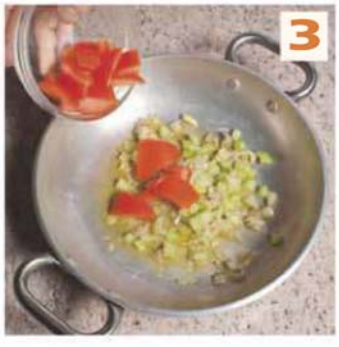
• Distribuite in superficie la mozzarella a fettine sottili e il pecorino grattugiato, poi ponete la preparazione in forno a gratinare.
Servite guarnendo con foglioline di basilico.

1. Preparate gli gnocchi con le patate lessate.

2. Tagliate i pomodori.

3. Cuoceteli con scalogni e sedano e frullate tutto.

4. Dopo aver lessato e condito gli gnocchi con il pomodoro trasferiteli in teglia con la mozzarella e il pecorino.



Patate mantecate alla robiola

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 PATATE MEDIE, 80 G DI BURRO
80 G DI PARMIGIANO, 200 G DI ROBIOLA
LATTE Q.B.
SALE, PEPE, ERBA CIPOLLINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Adagiate le patate nella carta stagnola, salate, pepate e ungetele con olio.

• Chiudetele nella carta stagnola e infornate a 190° per 30 minuti.

• Nel frattempo preparate una mousse di robiola mescolando il formaggio con l'erba cipollina e il latte necessario ad ottenere un composto cremoso.

• Quando le patate saranno cotte, sfornatele e tagliatele a metà. Scavatene la polpa e mantecatela in padella con il burro fuso, il parmigiano grattugiato, sale e pepe. Riprendete le mezze patate e farcite i gusci con il composto.

• Infornate nuovamente la preparazione a 190° per 10 minuti. Servite le patate guarnendole con la muosse di robiola.

1. Dopo la cottura in forno scavate le patate.

2. Mantecate la polpa con il burro e il formaggio.

3. Ricomponete le patate e rimettetele in forno.

Gustosissime le patate mantecate sono perfette come piatto d'entrata.

Alcuni suggerimenti utili:

• al momento dell'acquisto le patate devono essere integre, senza ammaccature e prive di germogli;
• conservate le patate non in frigo, ma in un ambiente fresco, asciutto e ben aerato, preferibilmente al riparo dalla luce;
• per pelare le patate crude utilizzate l'apposito pelapatate, il coltellino con il quale eliminare agevolmente soltanto la buccia;
• le patate lessate si sbucciano con facilità quando sono ancora calde.

Piatto Fasano

Sformato di patate farcito

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
FACILE
2 STAMPI RETTANGOLARI 15x20 CM
PER 4/6 PERSONE

Ingredienti

400 G DI PATATE LESSATE
50 G DI BURRO, 1 UOVO
50 ML DI LATTE
50 G DI PARMIGIANO
100 G DI MOZZARELLA DI BUFALA
100 G DI SALSICCIA
100 G DI PROSCIUTTO DI PRAGA A FETTE
100 G DI SCAMORZA AFFUMICATA
1 SCALOGNO, SALE, PEPE
BURRO E PANGRATTATO
PER LO STAMPO

Preparazione

- Schiacciate le patate, poi incorporate il latte, il burro, il parmigiano grattugiato e l'uovo.

- Regolate di sale e di pepe, poi mescolate per amalgamare bene il tutto.

- Imburrate lo stampo e cospargetelo con il pangrattato, poi distribuite sul fondo uno strato di prosciutto a fette.

- Sovrapponete uno strato di impasto di patate, poi la mozzarella di bufala a fettine, uno strato di patate, la salsiccia precedentemente sgrassata senza olio e lo scalogno tritato e rosolato in padella, poi il composto di patate e la scamorza a cubetti.

- Completate con il composto di patate. Ponete la preparazione in forno a 190° per 30 minuti.

1. Sulle patate distribuite la salsiccia e ricopritela.

2. Insaporite con i cubetti di scamorza.

3. Terminate con un altro strato di patate.

1. Insaporite il pollo con il pepe.

2. Tagliate il cipollotto a pezzi grossolani.

3. Insaporite la pietanza con il rosmarino.

Insalata di patate, pollo e pomodori secchi

PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

4 PATATE ROSSE A POLPA SODA
½ PETTO DI POLLO
2 CUCCHIAI DI VINO BIANCO
1 CIPOLLOTTO FRESCO
4 POMODORI SECCHI
1 RAMETTO DI ROSMARINO
1 SPICCHIO D'AGLIO, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Lessate le patate in acqua salata. Intanto tagliate a listarelle il petto di pollo e, a parte, a pezzi il cipollotto.

• In una padella rosolate rapidamente in olio il pollo con l'aglio, salate e sfumate con il vino. Lasciate evaporare, allontanate dal calore e insaporite con il pepe.

• A parte rosolate in olio il cipollotto a pezzi, unite poi il pollo e insaporite con il rosmarino.

• Cuocete solo per 3 minuti, aggiungendo anche i pomodori a listarelle.

• Scolate le patate cotte, sbucciatele e tagliatela a fette alte 1 cm.

• Disponetele nei piatti con la carne condendo con il fondo di cottura, un pizzico di sale e di pepe.

Ad ogni preparazione... la patata giusta!

Le patate non sono tutte uguali e per ottenere un buon risultato vi suggeriamo di scegliere la patata giusta. Per preparazioni al vapore o lessate sono indicate le patate a polpa soda, mentre quelle a polpa tenera sono perfette per le pietanze in forno e saltate in padella. Le patate a polpa farinosa, invece, sono indicate per la preparazione di gnocchi, purè, sformati e patate fritte.

Posate Modigliani

Per chi ama *la raffinatezza*

Lasagnetta con sugo di baccalà, zafferano, fave e ricotta di pecora

PER 4 PERSONE

Ingredienti

lasagnette:

200 G DI FARINA 0

200 G DI FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO

2 CUCCHIAI DI OLIO

ACQUA Q.B.

farcia:

500 G DI RICOTTA DI PECORA

400 G (2 CONFEZIONI) DI CUORE DI FILETTO DI BACCALÀ BAGNATO RIUNIONE

100 G DI FAVE

1 BUSTINA DI ZAFFERANO

120 G DI PANNA FRESCA

100 G DI FORMAGGIO PECORINO, SALE, PEPE

TIMO, MAGGIORANA Q. B.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Lasagnette: impastate le due farine con l'olio e l'acqua necessaria ad ottenere una pasta soda. Lasciatela riposare protetta per 60 minuti in frigo.

• Farcia: mescolate la ricotta con lo zafferano sciolto nella panna caldissima, poi unite le fave sbollentate e sgusciate, il pecorino grattugiato, un cucchiaino di aromatiche tritate, sale e pepe.

• Tirate la pasta in sfoglie sottili e scottatele in acqua bollente per 30 secondi, scolatele, tamponatele con un canovaccio e lasciatele raffreddare.

In due teglie da forno formate degli strati, alternando la pasta, un po' di ripieno, un goccio d'olio e il baccalà Riunione diviso a striscioline sottili. Ripetete l'operazione fino a realizzare una lasagna alta 3/4 cm circa. Infornare a 180° per 30/40 minuti.

1. Dividete a fettine sottili il baccalà già bagnato Riunione.

2. Preparate la lasagna sovrapponendo i diversi ingredienti e cuocendo poi in forno.

Dalle fredde acque del mare del Nord

Il baccalà Riunione è preparato con il merluzzo Gadus morhua, proveniente principalmente dalle isole Faroer. Il merluzzo, dopo esser stato eviscerato e sfilettato, viene salato per sovrapposizione di strati, ossia alternando strati di sale a strati di prodotto. Il baccalà così ottenuto viene poi ammollato per eliminare il sale e diviso in comodi trancetti: pronto per essere cucinato è la risposta alle moderne esigenze del consumo.

Per informazioni: www.lariunione.it

Baccalà a vapore con crudità di carciofi e guanciale affumicato

Per 4 persone

Ingredienti

400 g (2 confezioni) di cuore di filetto di baccalà bagnato Riunione
3 fettine di guanciale affumicato a filetti
erbe aromatiche (erba cipollina e aneto)
3 carciofi, 1 limone, sale, pepe nero
olio extravergine d'oliva
prezzemolo per decorare

Preparazione

• Cuocete per 5 minuti a vapore i cuori di filetto di baccalà bagnato Riunione. Quando sarà cotto scolatelo e trasferitelo in una ciotola, poi marinatelo in olio con aromatiche tritate, sale, pepe e succo di limone.

• Pulite e tagliate a velo i carciofi. Poneteli in acqua acidulata con succo di limone.

• Componete il piatto disponendo su un letto di carciofi ben sgocciolati il baccalà aromatizzato. Guarnite con il guanciale rosolato, un filo d'olio, sale, pepe e foglioline di prezzemolo.

Scrigno di pane con trancetto di baccalà e verdurine

Per 4 persone

Ingredienti

200 g (1 confezione) di cuore di filetto di baccalà bagnato Riunione
1/2 peperone giallo, 1/2 peperone rosso, 1 zucchina
8 scrigni di pane (ricavati da 3 fette di toscano alte 3 cm)
erbe aromatiche (alloro, erba cipollina, basilico)
olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Preparazione

• Tagliate a cubetti i cuori di filetto di baccalà bagnato Riunione. Cubettate anche le verdure. Rosolate in padella con olio le verdure, saltate e riversate a parte. Nella stessa padella insaporite, sempre con un filo d'olio, il baccalà bagnato Riunione, poi aromatizzate con sale, pepe e le aromatiche tritate. Scavate il pane e tostatelo. Riempite gli scrigni di pane con il baccalà e le verdure, poi gratinate in forno a 200° per 5 minuti. Guarnite con foglioline di basilico e servite caldo.

Piatto Fasano, posate Modigliani

I pesci, già divisi in comodi trancetti, diventano l'ingrediente vincente per preparare ricette velocissime e di facile realizzazione.

Trancetti *per tutti i gusti*

Linguine con carciofi e persico

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

320 G DI LINGUINE
200 G DI FILETTO DI PESCE PERSICO
4 CARCIOFI SPUNTATI
40 G DI PROSCIUTTO CRUDO IN 1 FETTA
1 SPICCHIO D'AGLIO
VINO BIANCO Q. B.
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
SALE, PEPE

Preparazione

• Affettate i carciofi e rosolateli rapidamente in padella con olio, prosciutto crudo a listarelle e aglio.

• Salate, irrorate con alcuni cucchiai di vino e cuocete per 4/5 minuti. Conservate in caldo.

• A parte rosolate in poco olio il pesce a bocconcini. Pepatelo poco e salatelo sfumando con poco vino.

1-2. Mondate i carciofi, poi affettateli.

3. Rosolateli in padella con olio, prosciutto e aglio.

4. Riunite nella stessa padella tutti gli ingredienti.

5. Fate saltare la pasta in padella con i carciofi e il pesce.

• Cuocete rapidamente per 2-3 minuti.
Unite i carciofi e il prosciutto.

• Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente poi ripassatela in padella con i carciofi e il pesce.

• A piacere servitela cosparsa di foglioline di prezzemolo.

Crostoni con tonno

PREPARAZIONE 25 MINUTI • COTTURA 8 MINUTI
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

4/6 TRANCETTI DI TONNO FRESCO, 250 G DI POMODORI
1/2 CIPOLLA BIANCA
1 CUCCHIAINO DI CAPPERI DISSALATI
40 G DI OLIVE VERDI DENOCCIOLATE, 2 SPICCHI D'AGLIO
BASILICO, PEPERONCINO, FETTE DI PANE CASERECCIO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• In una padella con un filo d'olio imbiondite la cipolla affettata e uno spicchio d'aglio intero.

• Aggiungete i pomodori privati dei semi e tagliati a spicchi sottili, le olive a fettine, il peperoncino e i capperi. Regolate di sale e cuocete per 4/5 minuti.

• Dorate in un filo d'olio il tonno, poi pepate. Cuocete non più di 2-3 minuti.

• Strofinate le fette di pane con lo spicchio d'aglio rimasto, poi irroratele con un filo d'olio e fatele tostare in forno.

• Disponete sul pane un cucchiaio di pomodoro e sovrapponete il tonno a fettine.

• Profumate con basilico e irrorate con un filo d'olio prima di servire.

Tagliere Legnonagia

Bicchieri Zafferano, piatto Excelsa, tovagliolo Linum

Risotto con cernia e piselli

PREPARAZIONE 25 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILE • PER 4 PERSONE

Ingredienti

300 G DI RISO, 4 FILETTI DI CERNIA (300 G)
200 G DI PISELLI SGUSCIATI
2 SCALOGNI (50 G), 1 SPICCHIO D'AGLIO
300 G DI POMODORI SAN MARZANO
VINO BIANCO Q.B.
BRODO DI PESCE Q.B.
TIMO, MAGGIORANA, 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SALE, PEPE

Preparazione

• Rosolate gli scalogni tritati in olio, unite i piselli, sale e pepe, bagnate con il brodo di pesce e cuocete per 15 minuti.

• Raccogliete metà ragù e frullatelo conservandolo a parte.
In un'altra casseruola dorate in olio lo spicchio d'aglio, unite i pomodori schiacciati, salate e, dopo una breve cottura aggiungete il pesce a bocconcini. Cuocete solo per 5 minuti.

• Iniziate la cottura del risotto: riportate in temperatura il fondo di scalogno e piselli e unite il riso. Tostatelo e sfumate con il vino bianco.

• Bagnate gradualmente con il brodo bollente unito al frullato di piselli fino a cottura.

• Mantecate con un cucchiaio di olio e le erbe aromatiche tritate.
Distribuite il risotto nei piatti e al centro versate il ragù di cernia.

1. Preparate il fondo del risotto con gli scalogni e i piselli.

2. A parte cuocete in olio i pomodori San Marzano.

3. Al sughetto aggiungete il pesce cuocendolo solo per 5 minuti.

4. Portate a cottura il risotto bagnandolo con il brodo diluito con i piselli frullati.

Trancetti di salmone in camicia di porri

PREPARAZIONE 30 MINUTI • COTTURA Q.B.
FACILISSIMA • PER 4 PERSONE

Ingredienti

800 G DI SALMONE A TRANCI, 8 FOGLIE DI PORRO
8 GAMBERI, ERBA CIPOLLINA, PREZZEMOLO
• per servire: 200 G DI CECI LESSATI
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, 100 G DI PORRO
250 G DI CAROTE SCOTTATE, SALE, PEPE

Preparazione

• Lavate le foglie di porro e scottatele in acqua salata per 2 minuti. Scolate e passate le foglie in acqua ghiacciata per fermare il colore. Scolate nuovamente e tamponate con carta da cucina.

• Allineate le foglie sul piano di lavoro, poi incrociatele a due a due. Pennellatele con olio e disponete al centro un trancetto di salmone. Sovrapponete un trito preparato con i gamberi, prezzemolo, erba cipollina, sale, olio e pepe. Chiudete il pesce con le foglie di porro e adagiate i tranci sulla placca unta. Infornate a 190° per 15/18 minuti.

• Contorno: tagliate a bastoncini il porro. Rosolatelo in poco olio, poi unite le carote già scottate e tagliate a cubetti e i ceci. Insaporite appena con sale e pepe e servite con i trancetti di salmone.

1. Ponete sul porro i pezzetti di salmone.

2.Sovrapponete il trito di gamberi e aromi.

3-4.Pepate e chiudete in un pacchettino.

5. Preparate il contorno insaporendo le verdure.

Posata Modigliani, rovagliolo Linum

1. Condite i pomodori prima di infornarli.

2. Ai grissini tritati unite la pancetta affumicata sgrassata.

3. Insaporite i fagiolini con olio, pepe, aglio e sale.

4. Passate il pesce nella panatura di grissini e infornate a 180° per 12/15 minuti.

La panatura con i grissini renderà i trancetti di pesce particolarmente gustosi.

Trancetti di merluzzo con pomodori al forno e fagioli cannellini

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI CIRCA
FACILE
PER 4 PERSONE

Ingredienti

800 G DI MERLUZZO
8 POMODORI VESUVIO O SAN MARZANO
180 G DI FAGIOLI CANNELLINI
12-14 GRISSINI
ORIGANO
60 G DI PANCETTA AFFUMICATA TRITATA FINEMENTE
2 SPICCHI D'AGLIO, SALE, PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Preparazione

• Sbollentate i pomodori, spellateli e divideteli in quarti. Poneteli in una teglia da forno, ungeteli e distribuite uno spicchio di aglio tagliato a fettine. Salate prima di infornare a 170° per 15 minuti. Conservate a parte.

• In una ciotola miscelate i grissini tritati con l'origano, un pizzico di sale e la pancetta affumicata tritata e sgrassata in padella antiaderente. Lasciate riposare e insaporire per 30 minuti.

• Insaporite in padella i fagioli con olio, uno spicchio di aglio, pepe e sale.

• Dividete il pesce in tranci, ungeteli e passateli nella panatura di grissini.

• Adagiate i trancetti sulla placca del forno protetta con carta oleata e infornate a 180° per 12-15 minuti. Sfornate, salate la preparazione e servitela con il contorno di cannellini e pomodori.

Insalata con coda di rospo

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B.
FACILISSIMA
PER 4 PERSONE

Ingredienti

350 G DI CODA DI ROSPO
1 FOGLIA DI ALLORO
1/2 SCALOGNO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
2 ZUCCHINE A BASTONCINI SCOTTATE (200 G)
1 MAZZO DI ASPARAGI LESSATI
3 PICCOLE PATATE LESSATE (300 G)
• citronette:
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
3 FETTE DI SCALOGNO
SUCCO DI LIMONE
SALE, PEPE
• inoltre: MAIONESE, ERBA CIPOLLINA

Preparazione

• Ponete in infusione in 30 g di olio extravergine, 3 fettine di scalogno e un pizzico di pepe. Lasciate riposare per 2 ore.

• Tagliate a bocconcini il pesce. In una pentola dotata di cestello per la cottura a vapore versate 500 g di acqua, l'alloro, un pizzico di sale e lo scalogno tritato grossolanamente.

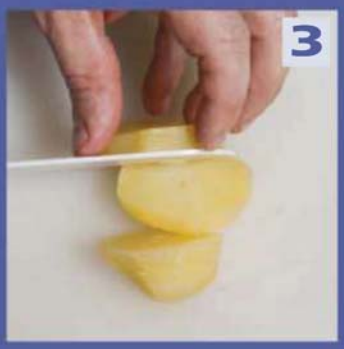
• Portate a bollore, poi inserite il cestello e adagiatevi i bocconcini di pesce. Cuoceteli brevemente per 4/5 minuti, poi scolateli e conservate in caldo.

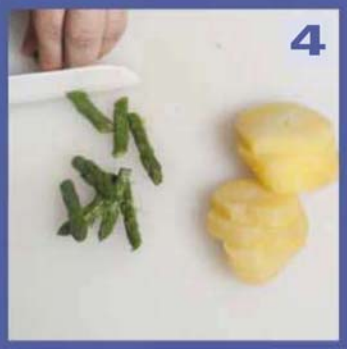
• Sbucciate le patate e tagliatele a fettine.

• Spezzettate grossolanamente anche gli asparagi.

• Unite tutte le verdure al pesce e condite con una citronette realizzata con l'olio aromatizzato filtrato, sale, pepe e succo di limone.

• Servite a parte la maionese miscelata con erba cipollina tritata.





1. Insaporite l'olio con lo scalogno a fette.

2. Tagliate il pesce in trancetti di dimensioni omogenee.

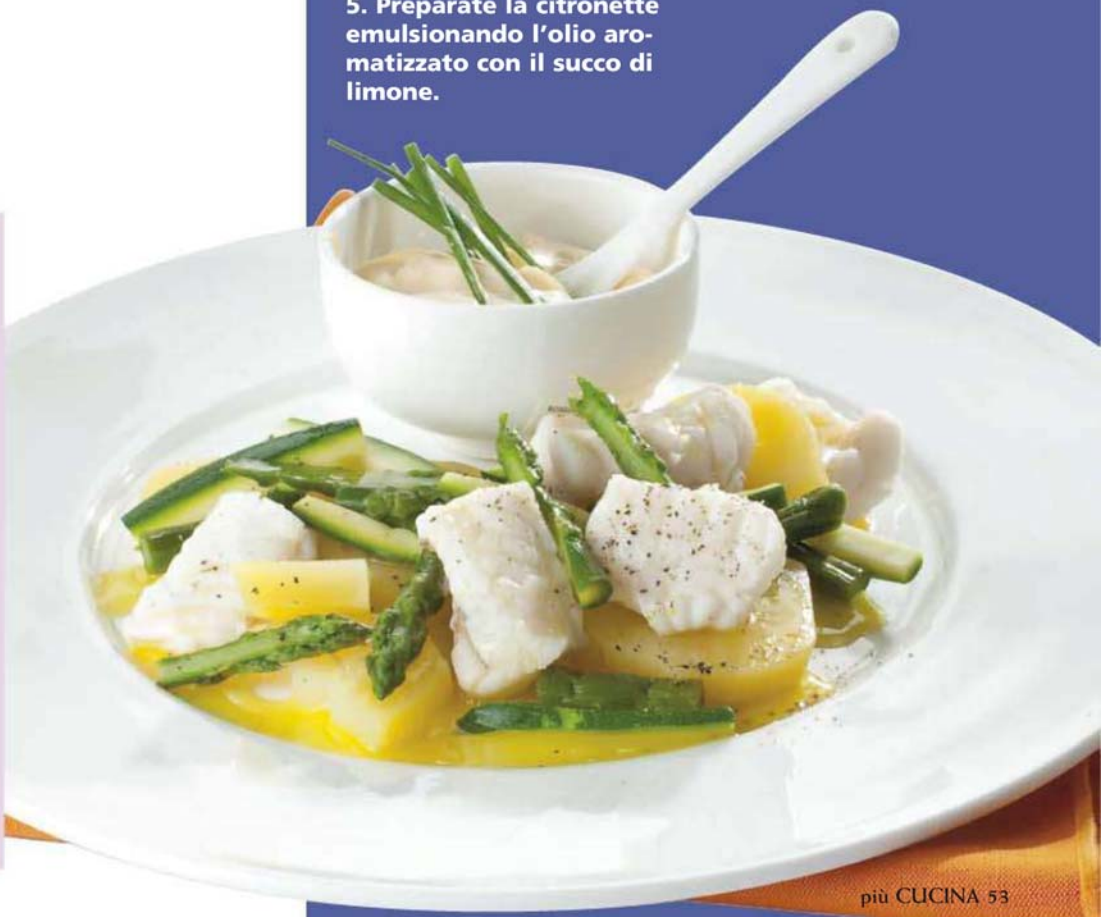
3. Affettate le patate lessate.

4. Spezzettate grossolanamente anche gli asparagi.

5. Preparate la citronette emulsionando l'olio aromatizzato con il succo di limone.

Le buone regole per la cottura a vapore

Il pesce cotto a vapore è molto delicato e leggero; occorre però seguire alcune regole fondamentali per ottenere ottimi risultati:
• Cuocete pesce di identica pezzatura.
• Le cotture non si devono protrarre per lungo tempo, perchè il pesce cuoce in pochi minuti.
• Profumate sempre l'acqua di cottura con erbe aromatiche: le carni ne usciranno più saporite.
• Utilizzate le vaporiere con i comodi cestelli estraibili, molto pratici e a "prova di scottatura".



Pala Michielotto, tovagliolo Linum, nastro Brizzolari

Dolci di casa *per le feste*

Quando siete voi a preparare i dolci, le feste acquistano un sapore sempre più dolce.

Torta cacao, nocciole e frutta

PREPARAZIONE 60 MINUTI • COTTURA 40 MINUTI
FACILE • PER 8 PERSONE • STAMPO Ø 25 CM

Ingredienti

torta: 8 UOVA, 240 G DI ZUCCHERO, 200 G DI FARINA
30 G DI CACAO, 50 G DI NOCCIOLE TRITATE
farcia: 300 G DI MASCARPONE, 200 G DI PANNA MONTATA
70 G DI ZUCCHERO A VELO, 1 BUSTINA DI VANILLINA
LIQUORE A PIACERE
decorazione: GELATINA DI ALBICOCCHE, PANNA MONTATA
FRAGOLE E MIRTILLI

Preparazione

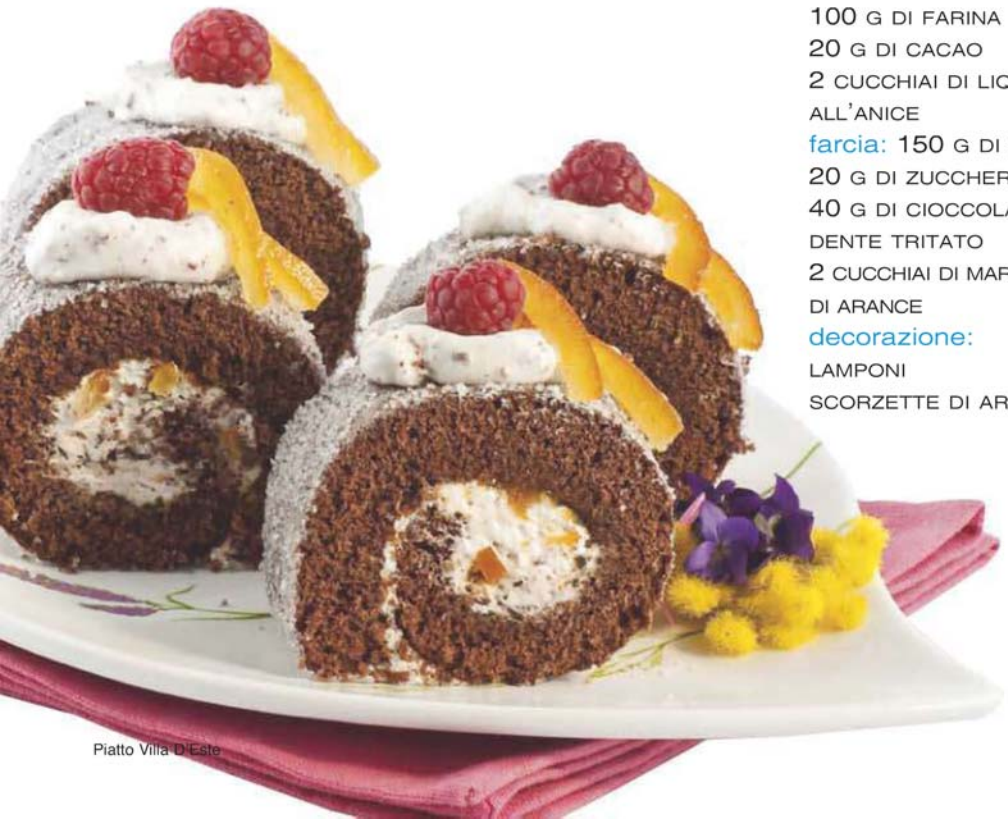
• Torta: montate le uova con lo zucchero, poi unite la farina setacciata con il cacao. Incorporate le nocciole tritate. Versate la massa nello stampo unto e infarinato e infornate a 175° per 40 minuti. Sfornate e sformate la torta sulla gratella.

• Farcia: sbattete il mascarpone con lo zucchero a velo e la vanillina, poi incorporate la panna montata.

• Assemblaggio: pareggiate la base e dividetela a metà, poi pennellatela con un poco di liquore diluito con acqua. Ponete la farcia in un sac à poche e farcite il primo strato di torta. Ricomponete il dolce.

• Decorazione: pennellate la superficie della torta con la gelatina di albicocche calda. Distribuite sulla torta un poco di panna montata. Ponete la panna montata rimasta in un sac à poche con bocchetta a stella e decorate la superficie del dolce con cerchi di ciuffi. Completate con le fragole e i mirtilli sui ciuffi di panna.

Servite il rotolo a fette con un buon spumante Asti D.O.C.G.



Piatto Villa D'Este

1. Alla massa incorporate le nocciole tritate.

2. Farcite la base della torta con ciuffi di panna.

3. Sovrapponete il secondo disco di torta.

4. Copritelo con uno strato di panna montata.

Rotolo alla panna

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
FACILE
PER 6 PERSONE
STAMPO 34X24 CM

Ingredienti

pasta biscotto: 3 UOVA
130 G DI ZUCCHERO
100 G DI FARINA
20 G DI CACAO
2 CUCCHIAI DI LIQUORE ALL'ANICE
farcia: 150 G DI PANNA
20 G DI ZUCCHERO A VELO
40 G DI CIOCCOLATO FONDENTE TRITATO
2 CUCCHIAI DI MARMELLATA DI ARANCE
decorazione:
LAMPONI
SCORZETTE DI ARANCIA

Preparazione

• Pasta biscotto: montate le uova con lo zucchero, aromatizzate con il liquore, infine incorporate farina e cacao setacciati. Versate la massa nello stampo rivestito con carta da forno e infornate a 180° per 10/11 minuti. Sformate la pasta su di un canovaccio cosparso con zucchero semolato, rifilate i bordi, arrotolatela su se stessa e lasciatela raffreddare a temperatura ambiente.

• Farcia: montate la panna con lo zucchero a velo e unite il cioccolato. Aprite il rotolo, spalmatelo con la marmellata e distribuite la farcia (conservatene a parte 2 cucchiai per la decorazione). Arrotolate ancora e ponetelo in frigo per 2-3 ore.

• Decorazione: rotolate il dolce nello zucchero semolato, poi guarnite con un poco di farcia, lamponi e scorzette.

Meringata di crema e fragole

PREPARAZIONE 60 MINUTI
COTTURA Q.B. • FACILE
PER 6 PERSONE

Ingredienti

• crema:
40 G DI FARINA
250 G DI LATTE
150 G DI PANNA FRESCA
70 G DI ZUCCHERO
80 G DI CIOCCOLATO AL LATTE, 3 TUORLI
30 G DI NOCCIOLE POLVERIZZATE

• inoltre:
1 PAN DI SPAGNA Ø 18 CM
BAGNA ALLA VANIGLIA
2 CESTINI DI FRAGOLE

• meringa: 40 G DI ALBUMI
80 G DI ZUCCHERO SEMOLATO

Preparazione

• Crema: lavorate i tuorli con lo zucchero, unite la farina e diluite con un goccio di latte e panna miscelati. Stemperate con una frusta, poi aggiungete i liquidi rimasti. Ponete la casseruola sul fuoco e, senza smettere di mescolare, addensate la crema. Fuori dal calore aggiungete il cioccolato al latte tritato e le nocciole. Proteggete la crema con pellicola a contatto e lasciate raffreddare.

• Ritagliate il pan di Spagna a misura della coppa di servizio, poi tagliatelo a metà. Adagiate il primo strato sul fondo della coppa. Inumiditelo con la bagna e ricopritelo con un terzo della crema. Distribuite le fragole mondate, quindi ancora il pan di Spagna inzuppato con la bagna e la crema rimasta. Ponete in frigo.

• Preparate una meringa montando su un bagnomaria gli albumi con lo zucchero semolato versato in tre riprese. Sbattete a lungo fino ad ottenere una meringa molto soda e lucida. Distribuitela sul dessert e gratinate in forno a 210° fino a doratura (controllate a vista).

1. Inumidite con la bagna il primo strato di pan di Spagna.

2. Ricopritelo con 1/3 della crema.

3. Distribuite le fragole mondate.

4. Coprite con il secondo strato di pan di Spagna.

Ciambella lime e cioccolato bianco

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
FACILE • PER 8 PERSONE
STAMPO DA CIAMBELLA FESTONATO Ø 20 BORDO ALTO 10 CM

Ingredienti

330 G DI FARINA, 180 G DI BURRO
4 UOVA, 150 G DI ZUCCHERO A VELO
150 G DI CIOCCOLATO BIANCO
1 BUSTINA DI LIEVITO, 50 G DI LATTE
1 LIME, 1 PIZZICO DI SALE
glassa: 25 G DI ALBUME
35 G DI SUCCO DI LIMONE
250 G DI ZUCCHERO A VELO
decorazione: GELATINA DI ALBICOCCHE CONFETTINI E UOVA DI ZUCCHERO

Preparazione

• Sciogliete il cioccolato tritato a bagnomaria. Montate il burro morbido con lo zucchero a velo e la buccia grattugiata del lime. Unite i tuorli, uno alla volta, poi incorporate il cioccolato, la farina con il lievito e il sale, alternando con il latte. Montate a neve gli albumi con un cucchiaio di zucchero semolato e aggiungeteli alla massa. Versate l'impasto nello stampo imburrato e infarinato, poi infornate a 180° per 50 minuti.

• Glassa: con le fruste elettriche miscelate lo zucchero a velo con l'albume e il succo di limone filtrato.

• Decorazione: dopo aver pennellato la torta con la gelatina di albicocche calda, versate la glassa, lasciatela indurire per una decina di minuti, poi guarnite con i confettini. A piacere arricchite il centro con uova di zucchero.

1. Al burro montato unite i tuorli.

2. Pennellate la ciambella con la gelatina.

3. Poi versate la glassa.

Alzata Excelsa

Nastro Brizzolari, tovagliolo Linum

1. Pungete la pasta sul fondo.

2. Riempite gli incavi con del riso.

3. Incorporate la meringa al cioccolato.

Crostatine con mousse al cioccolato e panna

PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA Q.B.
STAMPO DA TARTELLETTA Ø 7 CM
PER 16 PEZZI

Ingredienti

1 CONFEZIONE DI PASTA FROLLA PRONTA

farcia: 150 G DI CIOCCOLATO BIANCO
20 G DI BURRO, 1 ALBUME
50 G DI PANNA FRESCA
40 G DI ZUCCHERO SEMOLATO

decorazione:
CONFETTI

Preparazione

• Cottura in bianco: con il mattarello stendete la pasta frolla allo spessore di 4 mm, poi rivestite gli stampini unti e infarinati.

• Rifilate la pasta in eccesso e pungetela sul fondo. Ricopritela con dei foglietti di carta da forno e riempite gli incavi con del riso.

• Cuocete le crostatine in forno preriscaldato a 170° per 15 minuti, quindi sfornate, eliminate la carta e il riso e rimettete in forno ancora per 2/3 minuti. Sfornate, sformate e fate raffreddare.

• Mousse: a bagnomaria sciogliete il cioccolato tritato con il burro e la panna. Lasciate raffreddare.
A parte montate a neve ferma l'albume con lo zucchero semolato, quindi incorporate la meringa ottenuta al cioccolato fuso.

• Trasferite la mousse in un sac à poche con beccuccio tondo grosso e farcite le crostatine. Al centro adagiate un confetto. Servite subito.

I segreti della mousse

Le mousse sono preparazioni molto soffici, da consumare in coppa, oppure possono essere utilizzate come farce golose.
Il segreto per realizzarle con successo è quello di montare molto bene la panna o l'albume in essa contenuto, perché sono gli unici ingredienti che la sostengono.

NOVITÀ

IN EDICOLA A FINE APRILE

PROFILOLANA

la nuova rivista interamente dedicata ai più piccoli.

IN REGALO 2 GOMITOLI DA 50 GR. DI PURA *LANA MERINOS*!!!

PROFILO S.R.L. - VIA DELL'ARENGO, 81 - 60020 OFFAGNA (AN)
TEL. +39.071.720.80.03-4 - FAX +39.071.720.87.90 - EMAIL: info@profilomagazine.it

IN EDICOLA A FINE APRILE

NON PERDETE IL PROSSIMO NUMERO DI

I-KIT PROfilo

In cucina con lo Chef

Nella cucina della redazione è venuto a trovarci lo chef Rino Duca e ci ha deliziato con le sue ricette e con un cannolo alla siciliana che vi conquisterà per la sua bontà.

1 Sfumate il risotto con il nero d'Avola.
2. A metà cottura aggiungete la ricotta.

RISOTTO AL NERO D'AVOLA CON RICOTTA E MANDORLE

PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA Q.B.

INGREDIENTI

320 g di riso Carnaroli
1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
50 g di pecorino siciliano
60 g di ricotta
40 g di burro
sale e pepe q.b.
1 dl di nero d'Avola
6 dl di brodo vegetale
20 g di mandorle tostate

PREPARAZIONE

• Tostate il riso con l'olio e 20 g di burro, sfumate con il nero d'Avola e proseguite la cottura con il brodo bollente aggiunto di volta in volta. A metà cottura unite la ricotta e portate a cottura. Controllate sale e pepe. Mantecate il risotto con il rimanente burro, il pecorino, poi lasciatelo riposare per qualche minuto. Distribuitelo nei piatti e cospargetelo con mandorle tostate.

Rino mostra il risotto al nero d'Avola.

Lo chef Rino Duca sta impreziosendo con il sesamo l'insalata di arance.

INSALATA DI ARANCE E FINOCCHI AL SESAMO

Preparazione 15 minuti
Per 4 persone

Ingredienti

2 arance tarocco
1 finocchio croccante
1 peperoncino
olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio di sesamo tostato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale, pepe bianco q.b.

Preparazione

• Pelate al vivo le arance e, con un coltello affilato, tagliatele a fettine sottilissime. Tagliate a a velo anche il finocchio mondato e lavato. Unite le arance, i finocchi, il prezzemolo, il peperoncino spezzettato e condite tutto con olio, pepe e sale.
Servite guarnendo col sesamo tostato.

1. Tagliate sottili le arance. 2-3. Condite tutto con il prezzemolo, il peperoncino, sale, pepe e olio. Distribuite nei piatti e guarnite con il sesamo.

Rino Duca

Due chiacchiere con Rino Duca, alla scoperta della sua filosofia di cucina.

■ *Rino, perchè hai scelto questa professione?*
A Palermo la mia famiglia gestiva una piccola pensione, da dove ho mosso i primi passi nel mondo dell'ospitalità. Già mio fratello era iscritto alla scuola alberghiera (reception), allora anch'io ho scelto la scuola alberghiera puntando sulla cucina.
Apparentemente ho scelto senza piena cognizione di causa, poichè a quell'età la scelta è scaturita dalla sicurezza, dal calore e dal senso della socialità che il cibo mi ha sempre trasmesso.
Dalla scuola in poi mi sono innamorato gradualmente dei fornelli e della professione di cuoco che sta a metà tra il giocoliere, l'affabulatore e colui che fa provare piaceri agli altri.

■ *Quando hai iniziato?*
Da subito, durante il primo anno di scuola alberghiera, nel periodo estivo lavoravo come aiuto cuoco. Nelle brigate numerose ero un vero e proprio "mozzo" dedito alla pelatura delle patate e alla pulitura del pesce, con intorno brigate di "energumeni" degni dei cuochi raccontati da Anthony Bourdain in Kitchen Confidential.

■ *Che tipo di cucina esprimi?*
La mia cucina è uno dei modi con cui comunico con il mondo esterno, per dirla con un'espressione metafisica. Più concretamente la mia cucina esprime la mia "sicilianità" e il fascino che esercitano in me le eccellenze del territorio emiliano.

■ *Che cosa cerca il cliente quando viene a trovarti?*
Spero che cerchi qualità, voglia di farsi coccolare, voglia di trascorrere qualche ora di piacere.

■ *Hai dei punti di riferimento nelle cucine italiana ed internazionale?*
In realtà diversi, ma su tutti cito Gualtiero Marchesi, che ha spianato la strada a molti cuochi, oggi stellati; Ferran Adrià, che ogni anno sforna piatti incredibili, dal quale tutti copiano e poi tirano il sasso accusandolo di far uso di fantomatici ingredienti misteriosi.
Infine, ma non ultimo, per ordine di importanza: Fulvio Pierangelini per l'onestà intellettuale e la grande maestria, al punto di essere il vero artigiano della cucina italiana (spero non si offenda...)

■ *Vuoi toglierti qualche "sassolino dalla scarpa"?*
Ma...francamente non mi convince la campagna che Striscia la Notiza sta portando avanti nei riguardi di cuochi come Bottura.
Trovo il tutto molto strumentale e molto superficiale, al di là del fatto che una cucina può piacere o no (de gustibus non disputandum est), bisogna prima assaggiare e poi giudicare.
Bisognerebbe dare al comparto della ristorazione un'idea di unità e di lavoro di squadra, ma purtroppo, questi episodi remano in senso opposto.
La ristorazione italiana ha bisogno di punte di diamante in grado di proporsi nel panorama internazionale, ma quando qualcuno ne è all'altezza, godiamo nel tagliargli le gambe...
(tipico di un certo disfattismo, tutto italiano, per quel che concerne le nostre cose).

■ *Cosa vedi nel tuo futuro?*
Ristorazione, possibilmente di qualità e con prezzi accessibili.
Divulgazione e formazione, possibilmente con mezzi quali internet e, perché no, una scuola di cucina.

Osteria Il grano di pepe
Via Roma 178/A 41017 Ravarino (Mo)
tel e fax 059/905529 www.ilgranodipepe.it
mail: info@ilgranodipepe.it

CANNOLI SICILIANI

PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA Q.B. • PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

· *pasta da cannolo:*
200 g di farina 0
30 g di strutto
30 g di zucchero semolato
una presa di sale
80 g di vino marsalato o zibibbo
· *ripieno:*
g 350 di ricotta di pecora (o mista) sgocciolata
g 100 di zucchero semolato
g 50 di zucchero a velo
g 50 di cioccolato in scaglie
g 40 di mandorle tostate
zucchero a velo per lo spolvero
olio di arachidi per friggere

PREPARAZIONE

• Preparate la pasta amalgamando tutti gli ingredienti così da ottenere un impasto sodo. Lasciatelo riposare sotto pellicola in frigo per almeno mezz'ora. Nel frattempo lavorate nel colino (oppure nel mixer) la ricotta con lo zucchero fino ad ottenere un impasto liscio e setoso.

• Tirate la pasta con il mattarello, (o con la macchinetta) fino ad ottenere dei quadrati di 6/7 cm di lato, avvolgeteli sulle forme da cannoli (in vendita nei grossi supermercati), bagnate con un po' d'acqua la pasta che andrete a sovrapporre così da saldare bene i bordi e friggeteli in abbondante olio di arachidi a 170 ° fino a completa coloritura. Scolateli e lasciateli raffreddare.

• Farcia: rendete cremosa la ricotta con lo zucchero a velo e semolato, poi incorporate il cioccolato in scaglie.

Riempite i cannoli con un cucchiaio o, se preferite, con un sac à poche, spolverate infine con zucchero a velo e decorate la ricotta con le mandorle tostate.

1. Per evitare che la pasta in frittura possa aprirsi, pennellate il bordo che si congiunge all'altra pasta con poca acqua.
2-3. Friggete i cannoli fino a colorirli, poi scolate e sfilateli.

Sopra: Paul con la moglie Cecilia.
A sinistra: il bel negozio De Bondt Cioccolato e Affini in Pisa.

Paul De Bondt

in Giro Assaggiando

Siamo andate a Pisa a trovare Paul De Bondt, bravissimo e stimato cioccolatiere, famoso in tutto il mondo.

Paul De Bondt è un importante e famoso cioccolatiere, nato in Olanda e approdato in Italia ben 24 anni or sono. Qui, per amore di Cecilia, ha messo radici. Eclettico, creativo, curioso, affascinante, ma soprattutto fantastico professionista del cioccolato, regala a tantissimi estimatori grandi emozioni attraverso la sua personale interpretazione di questa eccellente materia prima. Paul e Cecilia nel loro laboratorio, rigorosamente artigianale, sperimentano e creano quotidianamente lavorando allo sviluppo di sempre nuovi progetti.
La fama di questa splendida coppia ha varcato i confini nazionali e la prestigiosa guida "The Chocolate Companion" di Chantal Coady li ha collocati tra i migliori 15 cioccolatieri del mondo. I più importanti riconoscimenti sono giunti anche a livello nazionale, ma questo non ha cambiato le loro abitudini: oggi, come prima, sono nel loro laboratorio dove provano, assaggiano e creano. Li siamo andati a trovare e Paul ci ha resi partecipi di una interessante lezione sul temperaggio del cioccolato. In più ha regalato alle lettrici di più CUCINA tre ricette semplici e al contempo deliziose.

Due chiacchiere con Paul, per conoscerlo meglio:

Paul quale è stato il tuo percorso professionale?

32 anni fa dopo aver interotto un timido inizio di studi all'Accademia di Belle Arti, ho scoperto che il cibo era la mia vera passione. Ho iniziato a lavorare in una fattoria mungendo le mucche e facendo formaggi, poi il pane, la pasticceria e la cucina. Ho accumulato esperienze in tanti posti: pasticcerie tradizionali e di lusso, ristoranti e alberghi. Da ormai 24 anni vivo e lavoro in Toscana. E' stato qui che ho incontrato mia moglie, Cecilia nella cucina dell'albergo della sua famiglia. E' stato amore a prima vista e da quel giorno viviamo e lavoriamo insieme.

Quando hai deciso di dedicarti solo al cioccolato e perchè?

Con Cecilia divido questa grande passione per il cibo. Fra le nostre tante idee il cioccolato era decisamente quello più "ghiotto" e stimolante. Quando abbiamo cominciato la nostra attività, nel 1993, il cioccolato era "terreno vergine". Con il suo approccio da designer e la mia esperienza pratica, acquisita sul campo, abbiamo pensato di poter dare un'interpretazione innovativa e personale a quel bel prodotto ai tempi così sottovalutato.

Che cosa ti affascina di più del cioccolato?

Ognuno dei tantissimi tipi di cacao che vengono coltivati ha un carattere tipico ed unico. Nel cioccolato che produco personalmente le sfumature e le differenze si moltiplicano. E' la grandissima complessità del cioccolato che ci affascina. E' un amore senza fine, con sempre nuove scoperte da fare.

Fai scelte specifiche per l'utilizzo delle materie prime?

Acquistiamo diverse decine di tipi di cioccolato da molti produttori diversi. Tutti i nostri prodotti devono avere una precisa personalità, perché lavoriamo secondo una logica tutta personale che inizia con la scelta di uno o più tipi di cioccolato per ogni prodotto che andremo ad elaborare: tavolette, praline, dragees devono avere delle peculiarità che le caratterizzano e le diversificano.

Come fai a rinnovarti continuamente?

Non lo so bene, mi guardo intorno, il mondo e le esperienze passate mi ispirano. E' una sorta di elaborazione personale data dalle esperienze e dalle informazioni, dalle emozioni, dai cibi gustati, dalle bevande e, non meno importanti, dagli incontri personali.
Ancora più intimamente ci facciamo stregare e guidare da quell'anima nascosta e difficile da capire della materia prima. Spesso è da lì che nascono abbinamenti di sapori. Aspetto, dimensione ed altri dettagli di un prodotto diventano poi una logica conseguenza.

Paul, hai scelto di lavorare in Italia per amore di Cecilia, vorrei una critica e un complimento al nostro paese.

Gli italiani hanno buon palato e sono curiosi verso il cibo. Quello che continua a mancarmi, qui, è la mancanza di spazio per i ciclisti...

Cioccolatini alla menta fresca

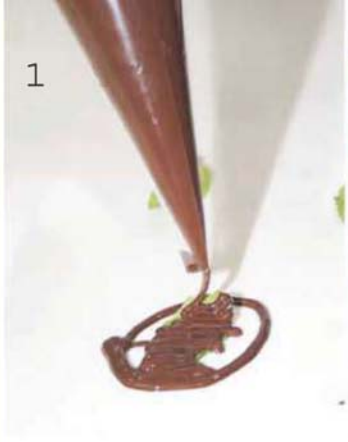
PREPARAZIONE
20 MINUTI • PER 12
CIOCCOLATINI

Ingredienti

12 FOGLIE
DI MENTA
CIOCCOLATO
FONDENTE

Preparazione

• Scegliete e pulite le foglie di menta di uguale pezzatura. Asciugatele e disponetele su un foglio di acetato. Copritele col cioccolato temperato (posto in un sac à poche) e ponetele in frigo a rassodare. Passate la spatola sotto le foglie appiattite e staccatele. Conservatele in frigo fino al momento del consumo.



1. Ricoprite le foglie di menta con il cioccolato.

2. Staccatele dall?acetato e ponetele in frigo.

Tartufi di cioccolato al latte

PER 10 PERSONE

Ingredienti

600 G DI PANNA, 1000 G DI CIOCCOLATO AL LATTE
150 G DI BURRO, 1 PIZZICO DI SALE
CIOCCOLATO FONDENTE PER RICOPRIRE Q.B.
1 PIZZICO DI CANNELLA, CACAO Q.B.
ZUCCHERO A VELO Q.B.

Preparazione

• Versate la panna bollente sopra al cioccolato al latte tritato. Dopo un minuto iniziate ad emulsionare con un mixer ad immersione o con una frusta a mano facendo attenzione a non incorporare aria.

• Al cioccolato sciolto aggiungete il burro, il sale e versate in una teglia formando uno strato molto basso; coprite con pellicola a contatto, lasciate raffreddare a temperatura ambiente, poi ponete in frigo per 4/5 ore. La ganache deve risultare solida, ma non dura. Introducete il cioccolato in un sac à poche e spremete delle palline su carta da forno.

• Per ricoprire i tartufi si fa uso di cioccolato fondente raffreddato a circa 33°, ma non temperato. Più è freddo il ripieno, più deve essere caldo il cioccolato.

• Tuffate i tartufi nel cioccolato fondente e ripescateli con l'aiuto di una forchetta, poi rotolateli subito nel cacao in polvere miscelato con lo zucchero a velo, oppure nel cacao aromatizzato con un pizzico di cannella.

De Bondt Cioccolato e Affini
Lungarno Pacinotti, 5 56126 Pisa (Pi)
tel. 050/3160073 fax. 050/3869769
www.debondt.it mail: debondt@debondt.it

Dessert di cioccolato bianco

PREPARAZIONE 30 MINUTI • PER 6 PERSONE

Ingredienti

• **MOUSSE BIANCA:** 180 G DI PANNA
200 G DI CIOCCOLATO BIANCO, 300 G DI PANNA MONTATA
• **INOLTRE:** 1 PEPERONCINO HABANERO
INFUSO DI FIORI DI SAMBUCO Q.B., 1 CESTINO DI FRAGOLE
2 CUCCHIAI DI MIELE DI TIGLIO
POCHE GOCCE DI SUCCO DI LIMONE
2 G DI COLLA DI PESCE, CONI DECORATIVI DI CIOCCOLATO
GELATINA DI SAMBUCO
SCORZETTE DI LIMONE, FIORI DI SAMBUCO

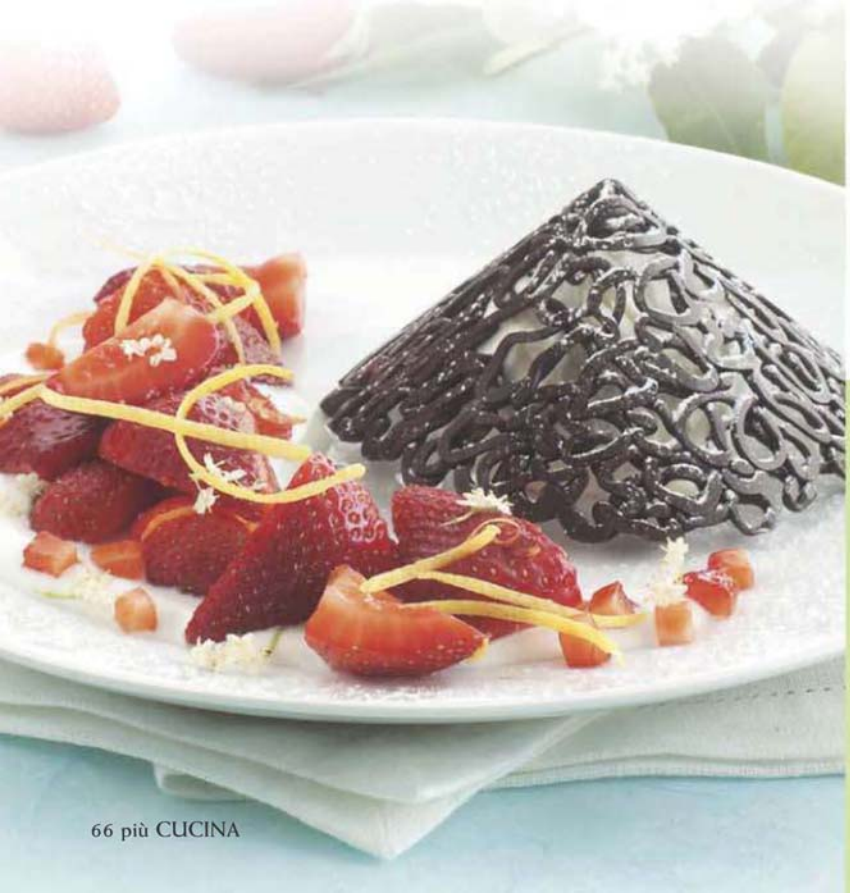
Preparazione

• Ponete in infusione in acqua fredda i fiori di sambuco almeno 24 ore prima di servire il dessert. Scolate. Preparate la mousse facendo sciogliere il cioccolato bianco nella panna calda.

• Lasciate intiepidire, poi incorporate la panna montata mescolando, infine coprite con pellicola a contatto per evitare la condensa. Conservate in frigo per due ore. Mettete a bollire per 1 minuto il peperoncino Habanero in acqua ottenendo un infuso.

• Pulite e tagliate le fragole, poi dolcificatele col miele e alcune gocce di infuso di peperoncino.
Versate sulle fragole anche un paio di mestoli di infuso di fiori di sambuco e poche gocce di limone.
Scolate il liquido prodotto dalle fragole, scaldatelo e legatelo con la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata. Versate di nuovo sulle fragole.

• **Presentazione:** impiattate la mousse al cioccolato bianco, ricopritela con il cono al cioccolato e disponete intorno le fragole nella loro gelatina di sambuco e peperoncino. Decorate le fragole con scorzette di limone e con fiori di sambuco.



1. Quando si uniscono i due tipi di cioccolato, la spatola deve appog - giarsi bene sul fondo della ciotola.

2. Versate una parte del cioccolato fuso sul piano freddo di marmo o acciaio.

3. Iniziate a raffreddar lo muovendo il ciocco- lato fuso con la spatola, raccogliendolo e tor- nando ad allargarlo.

4-5. Riunite di nuovo il cioccolato e misurate la temperatura: a 31 gradi il temperaggio per-

6.Coni decorati: pre parate dei coni in ace tato e fermate con poco nastro adesivo.

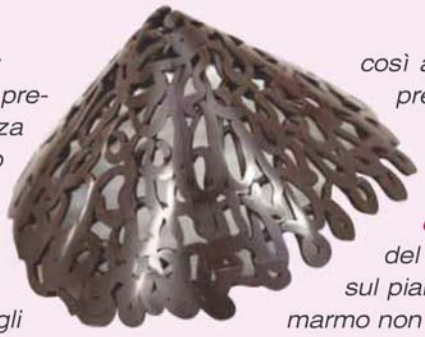
7. Trasferite il cioccolato temperato in un sac poche e iniziate a disegnare dei ghiri gori nella parte interna del cono. Lasciate

Temperaggio del cioccolato

■ ***Perché temperare il cioccolato:*** *il cioccolato contiene una materia grassa chiamata "**burro di cacao**", che, una volta fuso, non ritrova la sua forma stabile ed originaria solidificando a temperatura ambiente (o in frigo), ma necessita di una manipolazione che permetterà di ottenere una cristalizzazione o indurimento corretto. **Questa manipolazione viene chiamata temperaggio**.*

■ ***Un cioccolato non temperato:***
- *non ha subito manipolazioni e quindi ha una temperatura errata, anche se solido si scioglie a contatto con le dita;*
- *non ha cristalli formati; solidifica molto lentamente;*
- *una volta solido presenta un aspetto e una struttura esteticamente inaccettabili;*
- *è molto instabile e, dopo poco tempo, affiora il burro di cacao in superficie diventando opaco e bianco.*

■ ***Un cioccolato ben temperato:***
- *ha subito una giusta manipolazione e, una volta solidificato, non si scioglie al solo toccarlo;*
- *contiene un numero giusto di cristalli stabili;*
- *rimane lavorabile a lungo, fluido e non si addensa velocemente;*
- *quando si utilizza (corpi cavi, decori, uova, ecc.) solidifica in fretta (circa in 1 minuto);*
- *una volta solido, si presenta lucido, senza macchie, crepe o striature;*
- *è stabile nel tempo e rimane bello, se conservato bene;*
- *si stacca bene dagli stampi, perché indurendo si restringe un po'.*



■ ***Un cioccolato mal temperato:***
- *può avere una temperatura corretta, ma non ha subito una manipolazione giusta;*
- *ha troppi cristalli, o ne ha pochi;*
- *rimane lavorabile per poco tempo e si addensa velocemente;*
- *solidifica troppo lentamente;*
- *una volta solido non è bello;*
- *si stacca male dagli stampi o non si stacca affatto.*

■ ***Come fondere il cioccolato:***
Per ottenere una cristallizzazione perfetta bisogna prima decristallizzare bene il cioccolato. *Una fusione troppo rapida a una temperatura troppo alta può provocare un addensamento troppo veloce e una lucentezza mediocre.*
I professionisti fondono il cioccolato su una stufa per 12/24 ore a circa 50°.
A casa si possono usare un bagnomaria caldo, ma non bollente o il microonde (potenza massima per 1 minuto, mescolare e continuare così ad intervalli sempre più brevi).

■ ***Come temperare il cioccolato:*** *versare del cioccolato fuso sul piano di acciaio o di marmo non troppo freddo. Spostare e mescolare continuamente con l'aiuto di due spatole il cioccolato per arrivare ad una temperatura di 28/29° per il cioccolato fondente, 26/27° per il cioccolato al latte e bianco.*
Attenzione a che non si formino grumi.
Raccogliere il cioccolato in una ciotola e aggiungere, poco alla volta, del cioccolato caldo (dalla massa fusa in precedenza), mescolando bene, fino a raggiungere la temperatura giusta.

■ ***Misurare la temperatura:***
- *se la temperatura è superiore a 33°, ricominciare da capo*
- *se la temperatura è inferiore a 33°, ma più alta della temperatura di lavorazione, lasciare raffreddare mescolando ogni tanto*
- *se la temperatura è inferiore alla temperatura di lavorazione, aggiungere cioccolato caldo.*

Colare (non spatolare) un po' di cioccolato su un foglio di carta e controllare il tempo occorrente per l'inizio della solidificazione.

Le temperature

	fondere a:	raffreddare a:	usare a:
cioccolato fondente	50°	28/29°	31°
cioccolato al latte	45°	26/27°	29°
cioccolato bianco	45°	26/27°	28°

■ *Quando si devono utilizzare degli stampi, in policarbonato o altro materiale, si deve utilizzare sempre cioccolato appena temperato.*

■ *Gli stampi devono avere una temperatura vicina a quella del cioccolato.*

FRANCIACORTA EXTRA BRUT DOCG SBOC 2008

Questo è uno spumante metodo classico di Franciacorta prodotto con uve Chardonnay e Pinot bianco. Il vino nel bicchiere ha un bel perlage fine e persistente, un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, un profumo spiccato di fiori bianchi. In bocca si assapora secco, fresco, piacevole anche nel finale. Lo abbiamo assaggiato con le "Scaloppe di tacchino speck e scamorza" di pag. 38. Va servito tra gli 8-9°.

La Montina - Monticelli Brusati (Bs) tel 030/653278
www.lamontina.it

PINOT BIANCO ALTO ADIGE 2008

Siamo passati in Alto Adige per assaggiare un Pinot bianco in purezza. Le sue caratteristiche sono: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo di mela e frutti bianchi, gusto equilibrato ed abbastanza persistente. Lo proponiamo con i "Trancetti di salmone in camicia di porri" di pag. 51. Temperatura di servizio tra i 11-12°.

Elena Walch - Tramin (Bz) tel 0471/860172
www.elenawalch.com

SANCT VALENTIN CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC 2007

Siamo ancora in Alto Adige per gustare uno Chardonnay le cui uve sono state allevate nel comune di Appiano. Il vino si presenta di un bel colore giallo dorato ed emana profumi intensi e persistenti di frutta bianca matura, quasi caramellata. Al palato è pieno, elegante, complesso e persistente. Da provare con il "Coniglio in porchetta con asparagi" di pag. 9. Va servito tra i 12-13°.

St. Michael-Eppan - Appiano (Bz) tel 0471/664466
www.stmichael.it

TOVI MERLOT TRENTINO DOC 2004

Dal Trentino abbiamo selezionato questo vino rosso prodotto con uve Merlot allevate nel vigneto Tovi in località Longariva di Rovereto. Il vino ha un bel colore rosso rubino con riflessi granata, un bel bouquet di fiori e frutta rossa. In bocca si assapora corposo e morbido con eleganti note speziate, lungo nel finale. Noi lo abbiamo gustato le "Pappardelle con la nana" di pag. 23. Va servito tra i 18-19°.

Az. Ag. Longariva - Rovereto (Tn)
tel 0464/437200 www.longariva.it

RIBOLLA GIALLA 2008

Vino bianco Friulano ottenuto con tutte uve Ribolla gialla proveniente dai vigneti situati a Codroipo in provincia di Udine. Vino tra i più tipici della zona è caratterizzato da intensi profumi di fiori bianchi, con una nota agrumata percettibile anche al gusto che si caratterizza fresco e vivace. Da provare con la "Insalata con la coda di rospo" di pag. 53. Va servito tra i 10-11°.

Forchir Az. Ag. - Provesano (Pn)
tel 0427/96037
www.forchir.it

TERRE MAGRE FRIULANO FRIULI GRAVE DOC 2008

Questo è un vino bianco prodotto nella zona DOC Grave del Friuli. Il vino ha un colore giallo paglierino con qualche riflesso verdolino, profumi di fiori. Al gusto si mantiene abbastanza pieno e persistente. Ne proponiamo l'abbinamento con le "Polpette di patate con salsa di pomodoro" di pag. 41. Temperatura di servizio tra i 9-10°.

Martellozzo - San Quirino (Pn)
tel 0434/963100
www.martellozzo.com

i Vini da abbinare

PIGNOLETTO COLLI BOLOGNESI DOC

Ora presentiamo un vino bianco dei colli bolognesi prodotto con uve Pignoletto in versione frizzante. Le caratteristiche sono: bella spuma, fitte bollicine, colore giallo paglierino, gusto fresco e sapido. Noi lo abbiamo assaggiato con il "Riso pollo e gamberi" di pag. 31. Va bevuto tra i 8-9°.

Chiarli 1860 - Modena
tel 059/3163311
www.chiarli.com

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2007

Vino rosso che nasce in Maremma da uve Sangiovese, qui denominate Morellino, e da un 15% di Merlot. Il vino, di un colore rosso rubino vivace, profuma di piccoli frutti e note speziate. In bocca è caldo, sapido, equilibrato. Lo proponiamo in accompagnamento con lo "Sformato di patate farcito" di pag. 42, servito ad una temperatura di circa 17-18°.

Fattorie dei Barbi - Montalcino (Si)
tel 0577/841111
www.fattoriedeibarbi.it

EKEOS VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASSICO SUPERIORE DOC 2008

Ora proponiamo un classico vino bianco marchigiano, il Verdicchio, prodotto nella zona DOC di Jesi. Il vino, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, esprime profumi di frutti esotici e al gusto si presenta fresco, sapido e abbastanza equilibrato. Lo proponiamo in accompagnamento con la "Torta Pasqualina" di pag. 7, servito ad una temperatura di circa 11-12°.

Fazi Battaglia-Castelplanio (An) tel 0731/81591
www.fazibattaglia.com

PASSERINA TULLUM DOC 2008

Questo è un vino bianco abruzzese prodotto con uve autoctone Passerina al 100% allevate nel comune di Tollo. Le caratteristiche di questo vino sono: il colore giallo con riflessi dorati, profumi intensi di frutta bianca matura, gusto pieno, abbastanza intenso e persistente. Lo proponiamo in accompagnamento con gli "Involtini di maiale" di pag. 35, servito ad una temperatura di circa 9-10°.

Feudo Antico - Tollo (Ch)
www.feudoantico.it

ISCHIA PER''E PALUMMO DOC 2007

Ora siamo nell'isola d'Ischia per presentare un vino rosso prodotto con le uve Piedirosso. Il vino ha un bel colore rosso rubino, profumi intensi di frutta rossa, un gusto piacevolmente vinoso ed abbastanza equilibrato. Proponiamo l'abbinamento con gli "Gnocchi pomodoro e mozzarella" di pag. 44. La temperatura suggerita è tra i 17-18°.

Cenatiempo Vini d'Ischia - Ischia (Na)
tel 081/981107
www.vinicenatiempo.it

SIMPOTICA

Importante vino rosso del Salento prodotto con 85% di uve Negroamaro e un 15% di Montepulciano. Il vino ha un colore rosso rubino carico e profumo denso di frutta rossa in confettura. In bocca lo si avverte caldo, morbido, di giusto equilibrio tannico. Lo abbiamo assaggiato con i "Vincisgrassi" di pag. 24. La temperatura di degustazione è 18-19°.

Azienda Monaci srl - Copertino (Le)
tel 0832/947512
www.masseriamonaci.com

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da " sfogliare"

sfoglia online

Troverai l' **elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua.**

Le novità Casalinghi per voi

La signora in bianco

Total White è la nuova collezione di pentole caratterizzata dalla luminosità perlacea della superficie esterna smaltata e dalla piacevolezza al tatto del rivestimento interno CERAMICA®.
Moneta è un marchio di Alluflon, Mondavio (Pu), tel. 0721/9801, www.moneta.it

◀ Le salsicce per chi è a dieta

Anche coloro che sono a dieta potranno godere di Wurst, l'originale sottopentola in legno fatto a forma di salsicce.
Legnomagia, S. Biagio della Valle (Pg) tel. 075/8787026 www.legnomagia.it

▶ Un brindisi informale

Certo, probabilmente non è la bevanda più tradizionale per brindare, ma come resistere a questi simpaticissimi bicchieri da birra in vetro dedicati agli sposi?
Brandani, Pescia (Pt), tel. 0572/45971, www.brandani.it

▶ Per una tavola alla moda

La collezione Candy veste la tavola con i colori più trendy come il fucsia, il verde, l'arancio e il giallo e personalizza i sottopiatti, le coppe e le coppette con pois in bassorilievo sul bordo.
Ego Vetri delle Venezie, tel. 045/6137137, www.ego-alter.it

◀ Buona idea!

Pliè è il nuovo scolapasta realizzato in 100% silicone platinico, utile non solo per scolare la pasta, ma anche per sciacquare frutta e verdura e per setacciare. Una volta utilizzato si ripone comodamente perché è richiudibile.
Pavoni Italia, Suisio (Bg), tel. 035/4934111, www.pavonitalia.com

E'arrivata la Pasqua

Due nuovi soggetti decorano la linea degli ovetti da appendere ai rami di ciliegio con il mini coniglietto accompagnato dalla coccinella e la farfalla scaldata dal sole, indispensabili per rinnovare gli addobbi pasquali.
Thun, Bolzano, tel.0471/245111, www.thun.it

▶ Non solo per cucinare

Le Pop Mini's sono le mini-casseruole rotonde in gres smaltato, presentate in un set da tre pezzi: ideali per la cucina e la tavola, sono perfette per cuocere in forno e servire monoporzioni, ma diventano anche simpatici portaoggettini.
Le Creuset Italia, tel. 02/9834238, www.lecreuset.com

Le novità Alimentari per voi

▶ Un'insalata che vale doppio

Condi o Cuoci sono le insalate Bonduelle fresche pronte al consumo, che offrono una duplice modalità di consumo: a crudo in insalata oppure a cotto.
Bonduelle, San Paolo d'Argon (Bg), Numero Verde 800903160, www.bonduelle.it

▶ Per chi ama il piccante

La salsa TABASCO® Mc.Ilhenny dona alle pietanze il suo carattere forte e deciso conferendo note saporite e piccanti al punto giusto personalizzando numerosi piatti, fra cui i cocktail più famosi del mondo.
Eurofood, Corsico (Mi), tel. 02/448761, www.eurofood.it

◀ Il tonno

Sulle confezioni di tonno Mareblu troverete il nuovo bollino "Lavorato sul luogo di pesca": il pesce viene infatti pescato e subito lavorato, per garantire principi nutritivi inalterati e il controllo della filiera.
Mareblu, Milano, tel. 02/57420015, www.mwbrands.com/mareblu

Pasqua in dolcezza

Il Dolce di Pasqua, ricoperto da una croccante glassa di zucchero e mandorle, ha un impasto particolarmente soffice perché preparato con Olio Extra Vergine di Oliva. E' arricchito con scorze di arancia candite, così buone e profumate da evitare l'impiego di aromi aggiunti.
Per maggiori informazioni e per ordinare i prodotti Fratelli Carli visitate il sito www.oliocarli.it o contattare il numero 0183/7080.

▶ Sorpresa al cioccolato

Questo prezioso uovo racchiude tutto il gusto inimitabile di 16 raffinate praline Ferrero Rocher e diventa il dono pasquale ideale per gli amici più golosi.
Ferrero Spa, Pino Torinese, 011/2876600, www.ferrero.it

◀ L'eccellenza del riso è servita!

La linea "Riso della Scala" vi offre il meglio del patrimonio tradizionale della coltura del riso italiano nelle tre principali varietà: Carnaroli, Arborio e Vialone Nano, la tradizionale varietà prodotta esclusivamente nella Pianura Veronese, nota per assorbire al meglio i condimenti e offrire un'elevata resa in cottura.
Riseria Cremonesi, Bovolone (Vr), tel. 045/7103900, www.risocremonesi.it

Praticità e gusto

I nuovi sughi Cirio Marzanino propongono ricette semplici che esaltano il gusto pieno ed inconfondibile del Marzanino, una varietà di pomodoro Datterino dal sapore dolce e dal profumo intenso.
Conserve Italia, San Lazzaro di Savena (Bo), Numero Verde 800885030, www.cirio.it

Le manifestazioni, gli eventi, le feste e le notizie interessanti legate al mondo dell'enogastronomia.

inAgenda

11 e 12 aprile

Villa Favorita

Villa Favorita, giunta alla settima edizione, è la manifestazione internazionale dedicata ai vini naturali promossa da VinNatur e si svolgerà presso **Villa di Sarego (Vi)** con apertura al pubblico dalle ore 10 alle 18. L'evento riunisce ogni anno produttori italiani, francesi, statunitensi, sloveni, austriaci e cechi, oltre 100 vignaioli che presenteranno in degustazione al pubblico il frutto del loro lavoro in vigna ed in cantina nel rispetto del manifesto di VinNatur. Il sito www.vinnatur.it contiene tutte le informazioni sullo svolgimento della manifestazione e sugli espositori presenti

Nuovo concorso Patate da amare.it

PATATE DA AMARE

Collegandosi al sito www.patate-da-amare.it e compilando un form d'iscrizione sarà possibile fino al 30 aprile mettersi alla prova partecipando a un divertente gioco quiz on line. Quanto sappiamo su questo prezioso ed insostituibile tubero? L'obiettivo del concorso è quello di incentivare la conoscenza e le qualità distintive delle patate, particolarmente la ricca produzione francese, le caratteristiche e le differenziazioni che le rendono di volta in volta adatte a particolari ricette. In palio sono offerti da Olio Carli, partner d'eccezione per il 2010, 3 ricchi panieri di prodotti Carli e 30 abbonamenti a riviste di cucina. Sul sito si scopre immediatamente se avete vinto. **Per info: www.patate-da-amare.it wwww.oliocarli.it**

dal 23 al 25 aprile

21 M 22 G 23 V 24 S 25 D 26 L 27 M

Sapori&Saperi

E' in preparazione la terza edizione della fiera enogastronomica Sapori&Saperi, che si svolgerà a ***Pompei*** *presso l'area interna, suddivisa su due livelli, di ben 2500 mq, intorno al Santuario. L'evento dedicato ai prodotti alimentari tipici campani intende, in un'ottica di marketing, estendere l'interesse non solo ai prodotti locali, olio, vino, pomodori, mozzarelle, frutta, pesce, ma a tutti i prodotti del territorio nazionale. Fondamentale allora diventa l'incontro diretto tra i produttori, spesso giovani e intraprendenti, e i consumatori. Più spazio viene dedicato alla sperimentazione di nuovi sapori e maggiori approfondimenti dei "saperi", come argomenti culturali e temi di attualità ispirati ai temi dell'alimentazione. La kermesse, che ha già registrato nelle scorse edizioni una partecipazione crescente, vuole proporsi come input della promozione del territorio in chiave turistica e culturale.*

Per informazioni: www.pompeinow.it

In visita alla Cascina Molino Torrine

Chi ama le erbe e le essenze aromatiche può visitare la Cascina Molino Torrine, nel basso biellese. Troverete un'ampia esposizione in pieno campo di 200 varietà di peperoncini, 15 varietà di amaranti e 30 varietà di zucche ornamentali. Fra aprile e maggio saranno 4 i sabati dedicati a coloro che desiderano ampliare le loro conoscenze in fatto di erbe. In particolare sabato **17 e 24 aprile** approffittate di "Passeggiando tra le erbe : Ortica, tarassaco e piantaggine": si tratta di giornate dedicate alla riscoperta degli antichi sapori, all'utilizzo in cucina delle erbe aromatiche e spontanee che si raccolgono in questo periodo.

Sabato 15 e 29 maggio a "Passeggiando tra le erbe" saranno protagoniste invece Altea, Calendula e Sambuco.

Per tutte e quattro gli appuntamenti alla fine del percorso, in collaborazione con il cuoco della Cascina, si realizzeranno delle ricette fantasiose con le erbe.

E' gradita la prenotazione.
Per info o prenotazioni
tel. 338 5329445 o info@cascinamolinotorrine.com

dal 24 al 27 aprile

21 22 23 24 25 26 27
M G V S D L M

PastaTrend

La fine di aprile vedrà Bologna capitale della pasta grazie a **PastaTrend, il grande Salone della Pasta,** che avrà luogo nel quartiere fieristico di **Bologna Fiere**. A PastaTrend i pastifici artigianali e i formati di pasta provenienti da tutte le regioni italiane saranno gli indiscussi protagonisti: dal Piemonte alla Sicilia la scelta spazierà tra tajarin e pizzoccheri, bigoli e trofie, garganelli e stringozzi, maccheroni e fettuccine, paccheri e orecchiette, lasagne e tortellini, e non mancheranno le paste prodotte con cereali alternativi come farro, kamut, mais, orzo e riso. Oltre ad acquistare la pasta, potrete degustare in apposite aree attrezzate gli abbinamenti tra piatti di pasta e vini italiani, selezionati dall'Enoteca Italiana di Siena. A **PastaTrend** sarà inoltre possibile scoprire i segreti della preparazione di un buon piatto di pasta partecipando alle dimostrazioni di grandi cuochi ed assistere alla presentazione del nuovo corso per degustare la pasta ideato con il supporto della Facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Parma e volto ad introdurre nei ristoranti la "carta della pasta".

PastaTrend è aperto al pubblico nelle giornate di sabato 24 e domenica 25 aprile.
Per informazioni: www.pastatrend.com

Concorso "Evviva il Calcio!"

Avete in mente un dolce dedicato al calcio? Non aspettate a partecipare al nuovo concorso "Evviva il Calcio!"

Regolamento

- *Tutti gli utenti iscritti al sito www.madeinkitchen.tv potranno partecipare al concorso dal* ***1 Marzo 2010 al 30 Aprile 2010****. Durante questo periodo sarà possibile effettuare l'upload di foto e video e/o votare i contenuti preferiti.*
- Sono ammesse al concorso solo ricette di dolci che esprimano tramite forma, colori o ingredienti la personale passione per il calcio e richiamino aspetti e caratteristiche del mondo calcistico.
- Ciascun partecipante potrà concorrere, senza limitazioni, inviando uno o più video attinenti al tema.
- E il premio? Il premio per i primi 30 classificati consisterà in 30 stampi da forno a forma di maglietta, in acciaio con rivestimento antiaderente Whitford Xylan, messi a disposizione da Guardini.

Il regolamento completo è disponibile sul sito internet www.madeinkitchen.tv

"In Cima al gusto"

"In Cima al gusto" *è l'iniziativa che sette aziende del territorio di Conegliano – Valdobbiadene (Carpene' Malvolti, Castagner Acquaviti, Cecchetto Giorgio, De Stefani Salumi, Latteria di Soligo, Luigi Lazzaris & Figlio, Masottina) hanno organizzato in onore di Giovanni Battista Cima, il "Poeta del paesaggio", nato in queste terre, sua fonte di ispirazione per i numerosi paesaggi dipinti. Vi aspetta un percorso sensoriale completo, che inizia con il primo contatto visivo con le quaranta tele esposte a Palazzo Sarcinelli di Conegliano e altre opere dal* ***26 febbraio fino al 2 giugno.*** *Per tutto il periodo della mostra potrete soddisfare l'aspetto gustativo e olfattivo grazie al punto vendita e di degustazione dei prodotti tipici di queste sette aziende, in rappresentanza di sette arti enogastronomiche, proprio nel cuore di Conegliano,* ***con il Garage dei sapori (corso Vittorio Emanuele II, 11, tel. 0438/336755).***
Qui scoprirete l'essenza che solo i prodotti tipici della terra e del lavoro dell'uomo sanno dare.

24 e 25 aprile

Pic & Nic a Trevi

Alla fine di aprile si svolgerà a **Trevi** la terza edizione di musica e merende tra gli ulivi, un percorso gastronomico e artistico, legato al territorio umbro, nel paesaggio delle colline argentate degli uliveti millenari. Vi conquisterà per la bellezza della musica, degli scenari paesagggistici e per la bontà dei prodotti tipici umbri: il pregiato olio extravergine Dop, formaggi, carni, verdure, bruschette da gustare nelle merende con cui rifocillarsi lungo i percorsi e le marce. Verrà data ai partecipanti una sportina a quadretti bianchi e rossi, borsa e tovaglia insieme, utilizzabile durante le soste. Due giorni all'insegna del mangiare semplice, ma eccellente che corroborerà corpo e spirito e rilasserà la mente trasportandoci in una dimensione, ormai sconosciuta, a misura d'uomo. ***Per info www.picnicatrevi.it***

24 e 25 aprile

Festa dei Salinai

A Portorose e Pirano (Slovenia) *si svolgerà la* ***Festa dei Salinai****, un'occasione unica per rivivere le affascinanti tradizioni legate al sale, prodotto in questo lembo di terra da 700 anni per uso alimentare e trattamenti benessere esclusivi. La manifestazione viene riproposta ogni anno in concomitanza con il patrono di Pirano, San Giorgio. Durante i due giorni questo breve tratto di costa offre numerosi eventi che guidano i partecipanti alla scoperta di luoghi, sapori e cultura dell'antica tradizione salina. Fra gli appuntamenti in programma ci saranno anche la visita alle strutture produttive, la rievocazioni delle lavorazioni originali, la tipiche cene dei salinai e le cure termali a base di fango.* ***Per info: www.portoroz.si/it***

dal 24 aprile al 2 maggio

24 25 26 27 28 29 30 1 2
S D L M M G V S D

Fritto Misto

Impossibile resistere al claim di questa sesta edizione di **"Fritto misto"** che recita Piatto fritto, mi ci ficco. La manifestazione in programma ad Ascoli Piceno, ha come protagonista la frittura. Il programma si presenta molto ricco, fra mostre e convegni, laboratori didattici e momenti di approfondimento. Fra le novità ricordiamo che verrà ampliato il numero di regioni partecipanti: l'offerta di piatti proposti al Palafritto, sarà ancora più vasta grazie alla Sardegna, con le note seadas, all'Emilia Romagna, patria dello gnocco fritto e alla Spagna con piatti fritti catalani. Altra novità 2010 sarà A tutta patata!, spazio riservato alla patata fritta in tutte le sue forme, per scoprirne segreti e tecniche di cottura. Per i più appassionati le Lezioni di frittura, tenute da professionisti che rivelano i segreti, le tecniche più innovative di frittura e i consigli per la scelta dei migliori ingredienti. Non perdete quindi l'occasione di visitare il suggestivo centro storico di Ascoli Piceno tra un cannolo siciliano e un piatto di fish&chips, tra un cartoccio di paranza e uno di olive all'ascolana e crema fritta, che renderanno certamente più piacevole il soggiorno in questa accogliente città. **Per info: www.frittomistoallitaliana.it**

dal 30 aprile al 2 maggio

30 1 2 3 4 5 6
V S D L M M G

"VINO E VIGNETTE 2010"

*La quinta edizione di **Vino e Vignette** si svolgerà lungo un itinerario per permettere ai visitatori di degustare il Nettare di Bacco visitando le bellezze storico-artistiche e florovivaistiche della città di Bordighera. Prima tappa il Palazzo del Parco dove, nei giardini, verrà creato uno spazio espositivo dedicato alla degustazione di Vino Rossese di Dolceacqua e Vini tipici del Ponente Ligure, identificati con la denominazione D.O.C. Nel Foyer del Palazzo verrà allestita una mostra di disegni umoristici a cura di 40 giovani artisti che realizzeranno satiriche vignette sul tema caratteristico di questa edizione: "Vino e Vignette e... Motori". La manifestazione sarà arricchita dalla presenza di selezionati vignettisti francesi della Scuola Europea Superiore dell'Immagine di Angoulème, considerata la migliore d'Europa. Il pedonalizzato Corso Italia, ospiterà stand espositivi promozionali dei prodotti agro-alimentari d'eccellenza del territorio e degustazioni di vini tipici liguri, come l'Ormeasco, lo Sciacattra, il Vermentino ed il Pigato. Piazza Eroi della Libertà ospiterà l'esposizione delle auto di uno dei più prestigiosi Club automobilistici italiani, accompagnate da vincitori "storici" e attuali di Gran Premi di Formula 1 e MotoGP. Fra le novità di questa edizione troviamo "Lezioni di cucina", che si rivolge ad amanti della buona cucina interessati a sviluppare le proprie conoscenze sulla cucina del Ponente Ligure.* ***Per info: Segreteria Evento "Vino e Vignette... e Motori", tel. 0184/264297, info@vinoevignette.org***

Aprite le orecchiette
202 pillole esilaranti e corrosive sulla mala educazione alimentare
di Pino Africano
Terra Nuova Edizioni

Non è un ricettario, non è un saggio, non una raccolta di barzellette, ma un'esplosiva miscela di umorismo e saggezza sull'alimentazione. Un libro divertente e curioso che cambierà le vostre abitudini alimentari e di vita in generale. Leggetelo e non ve ne pentirete!
Per info: www.aamterranuova.it

Corsi & Scuole

ISTITUTO ETOILE

Conoscenza e tecnica di degustazione formaggi e oli di alta qualità
12-13 aprile
Cucina creativa mediterranea
19-20-21 aprile
Buffet di aperitivi e antipasti
26-27-28 aprile
Cucina creativa asiatica
26-27-28 aprile
Pane, pizza e focacce
3-4-5 maggio
Pasticceria salata e finger food
10-11-12 maggio
Cucina salutistica naturale: speciale vegetariana
17-18-19 maggio
Cucina creativa mista
24-25-26 maggio
Cucina giapponese e l'arte del sushi e del sashimi
24-25-26 maggio
Etoile Istituto Superiore Arti Culinarie, Sottomarina (VE)
tel. 041/5543080, www.istitutoetoile.it

CASTALIMENTI

Panificare con il lievito madre: pani nazionali e internazionali
12-13-14 aprile
Finger food e aperitivi
12-13 aprile
Focacceria dolce e salata
26-27 aprile
le uova in cucina
3-4 maggio
le patate in cucina
5-6 maggio
crostacei e conchigliacci
10-11 maggio
prodotti senza glutine
24-25 maggio
Per informazioni: Castalimenti, Brescia
tel. 030/2350076
www.castalimenti.com

PRIMA SCUOLA PER SCULTURE IN PANE

Corso per la realizzazione di sculture in pane **6-7-8, 12-13-14, 19-20-21 aprile**
3-4-5, 10-11-12, 17-18-19, 24-25-26 maggio
Per informazioni: Prima Scuola per sculture di pane, S. Angelo di Gatteo (FO),
tel. 0541/818382, www.scultureinpane.it

più CUCINA

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa 133,
41126 - Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piucucina.it
www.piudolci.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

DIRETTORE RESPONSABILE
Daniela Peli

CAPO REDATTORE
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

REDAZIONE
Francesca Ferrari
Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

GRAFICA
Elena Bertacchini
Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

CONSULENZA GASTRONOMICA E REALIZZAZIONE RICETTE
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino
Chef Nicola Ferrari

FOTOGRAFIE
Sandro Goldoni

HANNO COLLABORATO
Davide Falcioni

RESPONSABILE PUBBLICITÀ
Silvana Carbone, tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

UFFICIO ABBONAMENTI
Sandra Cavazzuti (responsabile),
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

DISTRIBUTORE PER L'ITALIA
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18
20092 Cinisello Balsamo
Milano, tel. 02/660301
telefax 02/66030320

DISTRIBUTORE PER L'ESTERO
S.I.E.S. srl, via Bettola, 18 - 20092
Cinisello Balsamo Milano, tel. 02/66030400
fax 02/66300269 e-mail: sies@siesnet.it

CARTA
Cartiere Burgo spa

FOTOLITO
Vaccari Zincografica,
Modena, tel. 059/330540

STAMPA
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1471
del 04/05/1999 - ISSN 1128-6970

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò Editrice

L'Isola d'Oro e l'artista Ghiabaudo

L'Isola D'Oro punta sull'arte. L'azienda si fa mecenate di un incontro "in piazza" (Duomo a Parma) fra business e arte contemporanea, suggestioni etiche e corporate vision. Dal meriggio al tramonto nella cornice di una delle più belle piazze d'Italia, durante CIBUS 2010, L'Isola D'Oro accoglierà gli ospiti proponendo l'innovazione di un artista già celebrato alla Biennale di Venezia 2009. Ciò che si cela tra i pesci di Ghibaudo è, con grazia, il desiderio di trasmettere un messaggio di rispetto reciproco; viviamo tutti in un ecosistema.. pur essendo molto diversi, con colori diversi, pinne diverse, forme diverse e gusti diversi, tutti dobbiamo sopravvivere e farlo al meglio. Un messaggio positivo in un'epoca dove molto è teso al distruggere selvaggiamente e superficialmente, senza etica e senza ritegno. La nostra azienda, ad esempio, osserva il fermo pesca ed utilizza pack dove vetro e carta sono riutilizzabili. Un messaggio di speranza, ma anche di impegno reciproco.

dal 10 *al* 13 *maggio*

9 10 11 12 13 14
D L M M G V

CIBUS 2010

La 15° edizione di Cibus, il Salone internazionale dell'alimentazione, si terrà a Parma, dal 10 al 13 maggio. Alla manifestazione saranno presenti le aziende leader della produzione industriale agro-alimentare. Tra le novità di maggiore rilievo, la "Piazza dei prodotti Dop e Igp", dove saranno esposti i principali prodotti Dop e Igp italiani insieme ai Dop europei. In contemporanea a Cibus si svolgeranno "Dolce Italia, il Salone del Dolciario" e "Pianeta Nutrizione". Quest'ultimo evento è una nuova iniziativa parallela, che tratterà importanti tematiche legate all'alimentazione.
Grande novità di questa edizione sarà "Cibus in città", con la presenza di stand di aziende nelle vie e nelle piazze di Parma, che incontreranno il consumatore in momenti di degustazione e di informazione.
Per info: www.fiereparma.it

dal 15 *al* 17 *maggio*

13 14 15 16 17 18
G V S D L M

Vino in villa, Garantito!

Un evento simboleggiato dalla lettera "G" , cioè la Garanzia offerta dalla Docg (denominazione di origine controllata e garantita), il massimo riconoscimento qualitativo assegnato ai vini italiani. In Italia ci sono 44 Docg e la n 44. è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, cui è dedicato Vino in Villa, il Festival Internazionale promosso dal Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene che chiama per l'occasione i 43 colleghi, vini famosi o rari. L'evento offrirà momenti dedicati ad ogni visitatore. Per i giornalisti la presentazione della nuova annata; per gli addetti ai lavori (ristoratori, enotecari) Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, sotto l'egida del rettore Gualtiero Marchesi, presenterà l'Atto Unico, ovvero il modo moderno di intendere il pranzo. Gli chef accompagneranno le loro presentazioni col Conegliano Valdobbiadene, un vino moderno, fine, elegante e moderatamente alcolico. A fare da cornice a Vino in Villa sarà il castello di San Salvatore, che racchiude una mostra del cinquecentesco pittore locale Cima da Conegliano. ***Per info: www.prosecco.it***

Diventa FAn di più CUCINA

Care amici e amiche, anche più CUCINA è su Facebook, il punto di incontro di tutti voi che potrete conoscervi, scambiarvi opinioni e chiederci consigli sui vostri piatti preferiti. Sarà un modo piacevole e divertente per scambiare due chiacchiere in compagnia del vostro amico fidato e alleato più CUCINA, che vi aiuterà ad ottenere grandi successi ai fornelli.

In bici nelle "terre di Giulietta"

E' in arrivo la bella stagione, quindi.. tutti in sella! Soprattutto ora che è disponibile la prima mappa con gli itinerari cicloturistici nella provincia di Verona, frutto della collaborazione tra la Strada del vino di Soave e le Strade del vino e dei prodotti tipici del veronese, Arcole, Valpolicella, Terradeiforti e Riso Vialone Nano Veronese IGP. Vi attendono itinerari tra frutteti, dolci colline coltivate a vigneto e borghi dal fascino medievale. La Strada del vino Soave è un paradiso per chi ama perdersi lungo sentieri che s'inerpicano su dolci colline coltivate a vigneto e frutteti, oppure lungo strade secondarie che, in tutta tranquillità, portano al borgo di Soave, che affascina per l'intatta fisionomia medievale e per il Castello che domina la cittadina.
Per info: www.stradadelvinosoave.com

dal 26 *al* 30 *maggio*

26	27	28	29	30	31
M	G	V	S	D	L

Alimentazione e sapori
XI Edizione di Mosaicoscienze

Nei nove Comuni aderenti all'Associazione Colline Moreniche del Garda, tra il 26 e 30 maggio prossimo, si terrà un ciclo di conferenze con i più importanti esperti italiani di tematiche agro-alimentari. Nelle conferenze aperte al pubblico si dibatterà sui problemi alimentari mondiali nel contesto di un pianeta in difficoltà. Le problematiche riguardanti l'alimentazione sono quanto mai d'attualità: la fame nel mondo, la sostenibilità della produzione agro-alimentare, il cattivo rapporto con la tavola di anoressici e bulimici e tutti i tipi di abusi.
Punto di forza delle passate edizioni di Mosaicoscienze è stato il rigore delle comunicazioni scientifiche intervallate dalla piacevole coniugazione con gli intermezzi turistici ed enogastronomici. Infatti i partecipanti possono rilassarsi in un territorio ricco di grande cultura alimentare. Per loro è stato previsto un pacchetto turistico che abbinerà alle conferenze la scoperta dello storico territorio dell'Alto Mantovano. **Per info: www.mosaicoscienze.com**

indirizzi

Si ringrazia la Baldassare Agnelli Professional Cooking per gli strumenti di cottura.

- Caleca: , Numero Verde 800-925228, www.caleca.org
- EGO Vetri delle Venezie: tel. 045/6137137, www.ego-alter.it
- Excelsa di Bergamaschi&Vimercati: tel. 02/96752031, www.excelsa.it
- Fasano: tel. 0995/661037, www.fasanocnf.it
- Gold Plast, tel. 0332/470249, www.goldplast.it
- IVV: tel. 055/944444, www.ivvnet.it
- Linum Italy, Concetti e Design: tel. 055/7331262, info@linum-italia.com
- Modigliani: tel. 06/6781715, www.modigliani.it
- Tupperware: www.tupperware.it
- Wald: tel. 075/919621, www.wald.it
- Zafferano: tel. 0422/470344, www.zafferanoitalia.com
- Si ringrazia il negozio Dondi Vasco di Modena tel. 059/357536 per aver fornito il materiale per il servizio di pag. 6-11.

Prossimamente

Più CUCINA n. 57 sarà in edicola il 21 Maggio

Un menù per gli amici
Incontrare gli amici è più piacevole intorno ad una tavola imbandita.

Primi piatti regionali
Che squisita la pasta tradizionale.

Re pomodoro
In tavola al massimo del suo sapore.

Piatti rustici estivi
Velocissimi da preparare e gustosissimi, per la gioia di tutti.

Contorni
Che buone le verdure appena colte.

Se la mamma è in vacanza
Niente paura: le ricette a "prova di giovani inesperti".

Pesce
Ricche e fresche insalate di mare.

Il momento dolce
Tutto il dolce dell'estate.

In più:

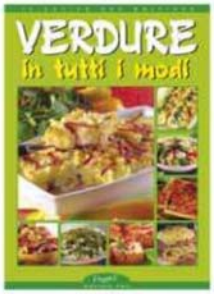
- **In cucina con lo Chef**
- **Gli abbinamenti con i vini**
- **L'Agenda del mese**

La biblioteca di " in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

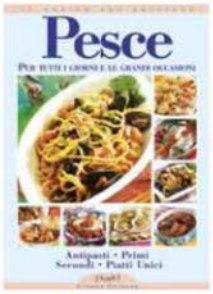
PATATE DELL'ANTIPASTO AL DOLCE.
€ 7,90

PIZZE:
CALZONI, PANI,
FOCACCE FARCITE
€ 7,90



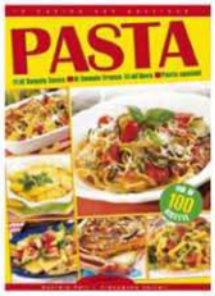
VERDURE IN TUTTI
I MODI
€ 8,90

PANE: PANI FARCITI,
PANINI, TRAMEZZINI
€ 8,90



PESCE PER TUTTI
I GIORNI E LE
GRANDI OCCASIONI
€ 8,90

SECONDI PIATTI:
FACILI, ECONOMICI,
VELOCI
€ 8,90



PASTA: SEMOLA SECCA,
SEMOLA FRESCA,
ALL'UOVO, SPECIALE
€ 8,90

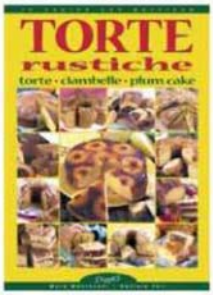
SFOGLIA
I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

www.piudolci.it
www.piucucina.it

I LIBRI di Pasticceria

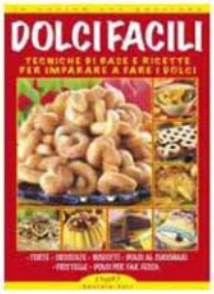
DOLCI PIÙ
BUONI D'ITALIA
€ 8,90

DOLCI PIÙ
BUONI DEL MONDO
€ 8,90

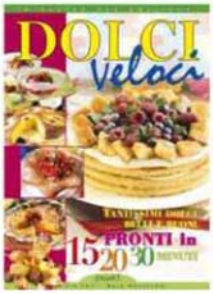


TORTE RUSTICHE:
TORTE, CIAMBELLE,
PLUM CAKE
€ 7,90

FRITTELLE DOLCI
E SALATE
€ 8,90



DOLCI FACILI: TECNICHE DI BASE E RICETTE PER FARE I DOLCI
€ 8,90



DOLCI VELOCI: PRONTI
IN 15,20,30 MINUTI
€ 8,90

DOLCI CON LA FRUTTA
€ 8,90

FESTE DI COMPLEANNO PER TUTTE LE ETÀ
€ 8,90

GUIDA ALLA
DECORAZIONE VOL.2:
tecniche e consigli per
l'uso della sac à poche
€ 9,50

OGNI COFANETTO COSTA
SOLO € 3,50

Finalmente i
pratici cofanetti
per raccogliere la collana
IN CUCINA CON PASSIONE

TORTE PER BAMBINI: DOLCI DECORATI SPIEGATI FASE PER FASE
€ 20,15

TORTE DECORATE
DEI CARTONI ANIMATI E FUMETTI
€ 14,50

TORTE DECORATE
PER COMPLEANNI E
FESTE SPIRITOSE
€ 14,50

BISCOTTI PER LE
FESTE: S.VALENTINO,
PASQUA, MAMMA &
PAPÀ, HALLOWEEN
€ 14,50

- Pan di Spagna
- Torta Margherita
- Torta Maddalena
- Pasta biscotto
- Plum cake
- Torta Paradiso
- Decori con beccucci
- Panna Montata
- Glassa • Ghiaccia
- Meringa • Caramello
- Zucchero a velo
- Decori di fantasia

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.1:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

- Dolci lievitati
- Sistema pasta lievitata a sfoglia • Pasta sfoglia
- Dolci fritti • Cioccolato
- Pasta choux
- Pasta frolla
- Dolci in coppa e in forma
- Glassa fondente
- Pasta di mandorle
- Crema al burro
- Decori con la frutta
- Decori con i fiori

MANUALE DI PASTICCERIA E DECORAZIONE VOL.2:
tecniche di base per la pasticceria casalinga
€ 14,50

FRITTELLE, CIAMBELLE E BOMBOLONI. DOLCI & SALATI.
• DOLCI: ripiene, krapfen e bomboloni, ciambelle e frittelle; • SALATE: " pasta cresciuta, frittelle, crocchette e frittelline
€ 8,90

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena, tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com per l'acquisto on line: www.piuquado.com

SONO COMPRESE LE SPESE DI SPEDIZIONE

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose"** € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte per bambini"** € **20,15** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2"** € **9,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Patate"** € **7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pizze"** € **7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte rustiche"** € **7,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Biscotti per le feste"** € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle dolci e salate"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Rossopomodoro"** € **5,00** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci con la frutta"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Verdure in tutti i modi"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti"** € **14,50** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci facili"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci veloci"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni del mondo"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Secondi piatti"** € **8,90** cad

■ Acquisto n. ..... copie del libro **"Pasta"** € **8,90** cad

PER PAGAMENTI CON CARTA DI CREDITO UTILIZZATE IL SITO www.piuquado.com SEZIONE compra online.

NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

NOVITÀ

❒ Versamento su CCP n° 000018143412 int. a Quadò Editrice - Modena di €.....(allego fotocopia)

❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; **2**. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; **3**. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.
Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. *Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali*..... SI ❒ NO ❒
2. *Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato*..... SI ❒ NO ❒
3. *Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali* ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

Abbonati subito!

Utilizza questa pagina per richiedere l'abbonamento tramite posta o fax a:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa,133
41126 Modena (MO
fax 059/821977
per INFO tel. 059/821945

Con soli €14,60 riceverai comodamente a casa 6 numeri di CUCINA

SE VUOI AVERE ANCHE IL FANTASTICO STAMPO A FIORE SILIKOMART L'ABBONAMENTO TI COSTERÀ SOLO €17,10

DA OGGI ANCHE IL PRATICO COFANETTO a soli €3,50 cad

Per acquisti ON LINE visitate il sito www.piuquado.com sezione COMPRA ON LINE

AVVISO IMPORTANTE

Dal **1 Aprile 2010** sarà possibile acquistare gli arretrati di più CUCINA a partire dal numero 49 e successivi.

Arretrati disponibili

2009 2010

Barrare con una crocetta il numero della rivista scelta e compilare il tagliando a fianco.

49 euro 4,10

50 euro 4,10

51 euro 4,10

52 euro 4,10

53 euro 4,10

54 euro 4,10

55 euro 4,10

Tagliando da compilare e spedire a: Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa,133 - 41126 Modena (MO
fax 059/821977 per INFO tel. 059/821945

❒ *Abbonamento a 6 numeri con regalo 17,10 €*
dal mese di .....

❒ *Abbonamento a 6 numeri senza regalo 14,60 €*
dal mese di .....

❒ *Abbonamento a sei numeri estero + regalo 32,00 €*
dal mese di .....

❒ *Arretrati 4,10 € cadauno N°* ....
(PER L'ACQUISTO DEI COFANETTI DALL'ESTERO CONTATTARE L'UFFICIO ABBONAMENTI)

❒ *Acquisto n.* ..... *cofanetti riviste* € **3,50** *cadauno comprese spese di spedizione*

❒ *Acquisto n. 5 cofanetti riviste* € **14,00** *anzichè* € **17,50**
(il 5° cofanetto è in omaggio!) comprese spese di spedizione

Cognome .....
Nome .....
età .....**via** .....
n°..... **città** .....
Prov.....**cap**.....
tel .....
mail .....
Attività .....
Desidero ricevere fattura:
P.iva .....
Codice fiscale (obbligatorio per fatturazione)
.....

Scrivi qui i dati della persona a cui regali l'abbonamento, gli arretrati o il cofanetto

Cognome.....
Nome .....
età ..... *via* .....
n°.....*tel*.....
città .....
cap..... *Prov*.....

Scelgo di pagare tramite:

❒ *Versamento su* **CCP n° 000018143412**
intestato a Quadò Editrice srl - Modena €.....
(allego fotocopia versamento)

❒ *Assegno allegato non trasferibile per €*.....
intestato a Quadò Editrice

Per pagamenti con carta di credito utilizza il sito www.piuquado.com sezione compra online.
Non si effettuano spedizioni in contrassegno.
Si accettano ordini telefonici solo se il pagamento avverrà con carta di credito. L'abbonamento viene messo in corso dal 1° numero raggiungibile.

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di abbonamento e/o arretrati e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso all'abbonamento. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.
Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1.trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali; 2.trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato; 3.comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali. **Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti** previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali	SI ❒	NO ❒
2.Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato	SI ❒	NO ❒
3.Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali	SI ❒	NO ❒

Firma per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

.....

in edicola

Trionfa la dolcezza

Segui la rotta della freschezza e del gusto:
approda alla grande Tradizione Marinara Siciliana.

L'ISOLA D'ORO SRL

M. Antonelli - Paolo Candelari (PR)

L'ISOLA D'ORO srl - PARMA
www.lisoladoro.it